

大阪産(もん)チャレンジ支援事業の概要

食の安全研究部 食品技術グループ

平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度
玉葱おこげ (七庭本店) 	みかンドレッシング (富田林市 生活改善クラブ) 	水なすのジャム (川崎農園) 	南河内スイーツ (喜多農 ますだジャム) 	桃甘酒ドリンク (南宗味噌 株式会社) 
止々呂美柚子・包近桃の キャンデー (豊下製菓) 	ふき水煮 (JA大阪泉州) 	泉州水なす塩 (Flour bee*) 	彩誉ブレッド (米麦館 タマヤ) 	水なす キムチスープ (カドヤ) 
ドライイチジク (果樹振興会 KUREディース) 	イチジク グラッセ (㈱かつら屋) 	白みそドレッシング (農事組合法人 かなん) 	水なす カクテルシロップ (株式会社トータス) 	わかめ茎煮 (横田水産) 
ウメビーフ コロッケ (ウメビーフ協議会) 	水なす お茶漬の素 (堺共同漬物㈱) 	ミニ水なす 丸ごとピクルス (日本スチールワイヤロープ㈱) 	カリカリ胡瓜 (JAPAN 総合ファーム) 	冷凍だしまき (株式会社 ミレニウムダイニング) 
泉だこのやわらか煮	八尾えだまめ スイーツ (㈱瓢月堂) 	紅たで ジンジャーシロップ (お野菜料理 ふれんちん) 	デラウェア 飲むジュレ (葡萄園たちばなや) 	フルーツ ボンボン (あうる工房) 
タモロコの佃煮	シャコ・トビアラ・ 穴子のふりかけ	服部しろうり粕漬けの スナック菓子 (服部しろうり生産部会) 	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 10px; background-color: white;"></div> : 商品化済み <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 10px; background-color: lightblue;"></div> : 商品化準備中 </div> <div style="margin-top: 5px;"> 文字のみ : 商品化断念 </div>	

図1 平成23～27年度の大阪産(もん)チャレンジ支援事業の商品開発状況

■ 事業の概要

「大阪産(もん)」を活用した商品の開発・改良などを行う事業者等の取組に対して、当研究所が技術面から支援を行う。事業者から応募のあった加工品開発の計画について、12月の公募、3月の外部審査を経て、採択された取組には無料で商品開発に向けた技術支援を行う。

■ 事業の特徴

平成23～27年度の商品開発の取組を図1に示した。商品化済みが11件、商品化準備中が14件、商品化断念が3件である。商品化準備中では、包装・パッケージの検討中が4件、事業者の商品化待ちが5件、技術的問題が2件、コスト等の問題による製造・販売先の未決定が3件ある。また、これらの問題を解決するため、下図のような支援も行っている。



写真1 大阪大谷大学と連携した開発商品の官能試験



写真2 大阪芸術大学と商品ラベル製作で連携



写真3 ホテル事業者との商談

大阪産（もん）チャレンジ支援事業の概要

○谷本秀夫・橋田浩二・北田康祐・三島朋子*・和泉慶子・大仲 賢（食の安全研究部）
※ 元任期付研究員

[共同研究機関：南宗味噌株式会社・カドヤ・横田水産・
株式会社ミレニアムダイニング・あうる工房]

1. 目的

「大阪産（もん）」を使用した加工食品の開発・改良などを行う事業者の取組に対して、当研究所が技術面からの支援を行い、それらの商品化を促進することで、「大阪産（もん）」の生産・流通・消費の拡大につなげ、府内の農林水産業・食品産業の振興を図る。

2. 方法

事業者から応募のあった事業計画を、外部委員の審査を経て採択取組を決定し、採択された課題の解決に必要な技術支援を当研究所が行う。

平成 27 年度は、以下の 5 課題の商品化について、技術支援を行った。

3. 結果および考察

(1) 若年層向けドリンク「ビューティー&エネルギーチャージ」として、「包近の桃」と「甘粧」を活用した飲料の開発（南宗味噌株式会社）

自社で製造している甘酒（甘粧）に「包近の桃」のペーストを加え、若者向けのドリンクの開発を目指した。開発途上、桃山学院大学の協力を得て、試飲アンケートなども行い、ターゲットを 30 代女性に絞り、おいしくて、飲みやすい、健康的なドリンクの開発を試みた。開発されたドリンクは、多種類のアミノ酸がバランス良く含まれた飲料となった。



(2) いつでも美味しい・泉州水なすのフリーズドライキムチ（カドヤ）

年中水ナスを味わうことのできるキムチの開発を目指した。最終的には、水ナスのキムチスープもしくは水ナスキムチのお茶漬けとして商品開発を進めた。開発された商品は、スープやお茶漬けの素として利用できる、長期保存が可能なフリーズドライ商品となった。



(3) 大阪産（もん）わかめの茎の佃煮（横田水産）

わかめの茎を主な食材とした佃煮で、糖類を調整することで保存性を高める技術開発を行った。水分活性や糖度を分析しながら、製造工程やレシピを見直すことで、安心・安全な大阪産（もん）わかめの茎煮を開発した。



(4) 大阪新名物 だしまき プロジェクト!!だしまきを大阪の新しいお土産物として売り出すための開発（株式会社ミレニアムダイニング）

自社で企画開発しただしまきの出汁を活用して、お土産用の冷凍だしまきの開発を目指した。加工用でんぷんを使用せずに、食感が良く、解凍しても離水しにくい冷凍だしまきを開発した。



(5) 大阪産（もん）果物を使った、千早赤阪村のお土産 おとなのおやつ 半生タイプの新食感フルーツポンポンの開発（あうる工房）

手でつまめる、果実が入ったお土産物の開発を目指した。みかん、キウイ、いちごのグラッセが入った丸いゼリーを開発した。それぞれにお酒のフレーバーを付け、大人向けのお菓子となった。

