



常温・長期保存を可能に！ ～レトルト調理機～

2 回シリーズでレトルト加工についてご紹介します。今回は、活用事例としてレトルトカレーの加工時間や参考費用を掲載しました。次回はレトルト加工のポイントです。

特徴

- ・レトルト食品は常温流通と長期保存が可能
- ・消費者の調理時間の短縮
- ・少量（数袋～）で試験加工可能

Panasonic 製の小型高温高圧調理機「達人釜」→



活用事例

品目（容量）：自社農園の野菜等を使用した
レトルトカレー（150g）

試験数量：30袋

作業時間：4時間（下処理含む）

参考費用※：¥30,000

※事例で紹介した内容を依頼いただいた場合の費用です。

利用者の声

単純な煮込み調理と異なり、レトルト加工の際には専門的な知識が必要でしたが、環農水研の研究員が、食感の変化や保存中の風味の変化等の注意点をサポートしてくれたので、満足いく試作品を作ることができました。

OEM 先に依頼する前に小ロットで試作できたので、大変助かりました。

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。
電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>

■■ イベント情報 ■■ 食の都・大阪 レストランウィーク開催中！

“大阪らしい料理・デザート菓子”をテーマとする料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ」。その歴代受賞作品の中から39作品を受賞者の各店でお楽しみいただけるスペシャルな1カ月です。かつて菜庭（なにわ）、魚庭（なにわ）とも称された「食の都・大阪」のトラディショナルな味、少しチャレンジングな味、そして大阪産（もん）の新発見・再発見をお楽しみください。

【日時】平成31年2月1日（金）～28日（木）

【会場】大阪府内の飲食店（詳しくはHPをご覧ください。）

https://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/orw2019/