

フリーズドライ技術を利用した 新商品の開発

共同研究
事業者様を募集！

応募期間 令和6年12月2日(月) ~ 令和7年2月28日(金) **[申請書必着]**

応募方法 STEP1：研究所ホームページで事業詳細・実施要領を確認し、
「問い合わせ先（食品グループ：072-979-7063）」へ
お電話ください（本事業の受付は電話のみ）

STEP2：研究申請書を研究所担当者と共に作成します

STEP3：応募期間内に申請書を提出します

事業説明会 令和7年1月30日(木) 大阪産業創造館

説明会の詳細は裏面へ！



▶ フリーズドライ食品の開発アイデア※1に関して、環農水研と共同研究しませんか？

※1 共同研究終了後に商品化の予定があるもの

また、原材料に大阪産を使用するもの、減塩するものは加点対象

＼ 申請書はコチラ！／

✓ 科学的アプローチで、他と差別化した新商品を開発できます！

✓ 分析にかかる費用は環農水研が負担します！

▶ 実施要領・申請書様式は、ホームページからダウンロードできます。

右のQRコードまたは検索ワードからアクセスしてください。

環農水研 食品に関する



商品化事例

野菜のもつ美しい色をそのままにフリーズドライできるよう、
前処理方法を技術開発！



フリーズドライ水ナス果実



【商品化】フリーズドライ味噌汁

環農水研の装置を使って
試作もできます！



試作用フリーズドライ装置

問い合わせ先

地方独立行政法人
大阪府立環境農林水産総合研究所 住所 〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度 442
食と農の研究部 食品グループ 電話 072-979-7063