**記 入 例**

（様式１）

テーマ設定型共同研究事業申請書

|  |  |
| --- | --- |
| 課題名 | 未利用レモン皮の香りと色を生かしたフリーズドライスープの開発 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| １　申請者の概要 | | | | | | | |
| ふりがな  名　称 | ○○○　かぶしきがいしゃ  ○○○株式会社 | | | | | | |
| 代表者 | 役職名 | | 代表取締役 | | ふりがな  氏名 | | あああ　あああ  ○◇　▽▽ |
| 担当者 | 役職名 | | 技術開発課長 | | ふりがな  氏名 | | いいい　いいい  ◇◇　□□ |
| 住所 | 〒583-0862  ＊＊＊市＋＋＋ | | | | | | |
| 連絡先 | TEL | | 000-000-0000 | | | | |
| E-Mail | | ・・・・・・@・・・・・・・・・・・・・・・ | | | | |
| ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞＵＲＬ | | ・・・・・・・・・・・・・・・・・ | | | | |
| 資本金 | 1,000　　 万円 | | | | 従業員 | | 24 人 |
| 活動  概要 | 菓子の製造・販売を行っています。  平成○年に創業し、国産原料にこだわり焼き菓子を中心に多種の商品を製造しています。季節の果物を使用したクッキーが看板商品です。    商品一例  商品は＊＊＊市にある直営店舗１店舗とBASEネットショップで販売するほか、百貨店やセレクトショップでも通年で取り扱っていただいています。  昨年、菓子製造で生じる廃棄食材を活用して、菓子以外の商品を開発するため、社内でプロジェクトチームを立ち上げました。 | | | | | | |
| ２　共同研究計画 | | | | | | | |
| 課題名 | | 未利用レモン皮の香りと色を生かしたフリーズドライスープの開発 | | | | | |
| 課題の内容 | | （当てはまるものにチェックしてください。）  ☑原材料に大阪産（もん）を用いる。  □現行品あるいは同質の他の食品より30％以上塩分をカット（減塩）する。  □当てはまるものはない。 | | | | | |
| 概要 | | （研究計画の概要を200字程度で記入してください）  大阪産レモン果汁を使った菓子の製造、廃棄レモン皮が生じます。昨年からの試作の結果、レモン皮の香りと色を生かしたコンソメスープのレシピが概ね完成しました。レモン皮を加えることで、コンソメスープのコク味が増すとも感じています。これを新商品として販売していくためには、この味と香り、レモン皮の色をできるだけ維持したまま、乾燥スープに加工する技術が必要です。  そこで本共同研究では、環農水研のフリーズドライ試作機、味覚センサーを活用して、再現性の高いフリーズドライスープを開発したいと考えています。 | | | | | |
| 開発戦略との関連性 | | 菓子製造販売で確立した販路を活用して、利便性の高い保存食マーケットへの参入を計画しています。共同研究によってレモンコンソメスープという特徴あるフリーズドライスープを開発し、計画を実現する第一歩としたいと考えています。 | | | | | |
| 経費 | | | | | | | |
| ①共同研究事業者 | | 項目 | | 金額（千円） | | 内訳 | |
| 試作 | | 350 | | 試作６回分の原料費 | |
| パッケージ作成 | | 300 | | 外注費用 | |
|  | |  | |  | |
| ②研究所※ | | 項目 | | 金額（千円） | | 内訳 | |
| フリーズドライ試作 | | 400 | | 味や香りに影響する製法の最適化 | |
| 味バランス確認 | | 200 | | 味覚センサーの消耗部品代など | |
|  | |  | |  | |

　※ 提出前に研究所担当者との協議が完了していること。

|  |
| --- |
| ３　共同研究の詳細　　（共同研究に取り組むにあたっての背景、課題、目標等） |
| （適宜、枠を拡げて記入してください。写真や図を挿入することができます。）  ＜背景＞  弊社では、昨年、菓子製造で生じる廃棄食材を活用して、菓子以外の商品を開発するため、社内でプロジェクトチームを立ち上げました。  大阪産レモン果汁を使った菓子の製造、廃棄レモン皮が生じます。レモンの菓子は評判が良く、また使わず捨てているレモン皮も香りが良いことから、このレモン皮を使った商品開発を目指すことにしました。  ＜課題＞  昨年からの試作の結果、レモン皮の香りと色を生かしたコンソメスープのレシピが完成しました。  コンソメスープに加えるレモン皮及びレモン果汁は、弊社でーーーーーーーーーーーーーの下処理を行っています。レモン皮を加えることで、コンソメスープのコク味が増すとも感じています。  これを新商品として販売していくためには、この味と香り、レモン皮の色をできるだけ維持したまま、乾燥スープに加工する技術が必要です。しかし弊社ではフリーズドライ加工に関する知識や経験がないため、外部委託を検討していました。  ＜目標＞  ・レモンの味と香りがしっかりと感じられ、おいしい  ・レモン皮の色が良い  ・レモン皮は可能な限り多く配合  ・味覚センサーでレモン皮をコンソメスープに加えることの良さ（コクが増す）を明らかにする→リーフレット等に掲載  ＜想定している進め方＞  1.弊社にてレモン皮の切断形状やサイズの調整、下処理、レモン果汁の割合を変えた数パターンのコンソメスープを研究所に搬入する。  2.研究所にてフリーズドライ加工を行う。  3.弊社及び研究所にてフリーズドライスープを試食し、味や香り、色を評価する。研究所は同時に味覚センサーでフリーズドライ加工前後のスープの味バランスを確認する。  4.弊社にてレシピを再検討した上で1.～3.を何度か繰り返す。  5.OEM先で試作したものを弊社にて試食し、味や香り、色を評価する。    　　　　レモン皮　　　　　　　弊社の皮切断設備 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ４　研究分担 | | |
|  | 分担項目 | 概要 |
| 共同研究事業者 | 1. 美味なスープの配合検討 2. OEM先の検討 3. パッケージデザイン | 1. フリーズドライ加工用スープの味の調整・製造・フリーズドライ後の試食評価 2. 商品化のための準備 3. パッケージデザインの外注 |
| ※研究所 | ① フリーズドライ加工  ② 味覚センサー | 1. スープのフリーズドライ加工、下処理・加工条件の最適化 2. 分析による試作スープ、フリーズドライ後スープの味バランス確認 |

　※ 提出前に研究所担当者との協議が完了していること。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ５　研究スケジュール | | | | | |
|  | 分担項目 | ４～６月 | ７～９月 | １０～１２月 | １～３月 |
| 共同研究事業者 | 1. スープの配合検討 2. OEM先の検討 3. パッケージデザイン | 味の調整 繰り返し | リサーチ　　　　　　　発注 |  | デザインの外注 |
| ※研究所 | 1. フリーズドライ加工 2. 味覚センサー | 加工・条件最適化 繰り返し | 味バランスの評価　繰り返し |  |  |

　※ 提出前に研究所担当者との協議が完了していること。

|  |  |
| --- | --- |
| ６　共同研究の成果に係る事業化計画 | |
| 製品・技術等の名称 | 未利用レモン皮の香りと色を生かしたフリーズドライスープの開発 |
| 販売戦略 | 弊社既存販路への営業。単価○○円として初年度でも年間△△個を販売して100万円を売り上げ。 |
| 販売までのスケジュール | 開発した商品は、既存の販路を活用して販売していきたいと考えています。  R7年12～R8年3月　弊社広報担当を中心にパッケージを作成。  R8年1月～　フリーズドライ加工をOEM先に発注（試作）  R8年3月～　試験販売開始 |
| 年間売上見込 | 1. 想定される売上高（千円）　：初年度100万円、5年後□□万円 |
| 1. 想定される販売数量（単位）　：初年度△△個、5年後▲▼個 |
| 府内食品産業への波及効果 | 未利用資源を活用した新ビジネスのモデルケース提案。  弊社取引先及び外注先会社への経済効果。 |

注意事項

・これまでの活動の概要が分かる資料を添付してください。

・法人・団体の場合は、定款の写し、寄付行為、規約の写し等を添付してください。

・提出いただいた書類は返却しません。

・採択された場合、本申請書に記載された申請者名と課題名を公表します。