

商品開発

既存商品の製造、品質に関する
お悩みを解決します!



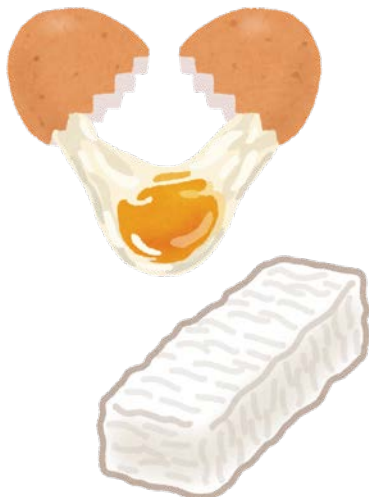
こんなことがしたい!

- ドリップをおさえたい
- 食感をよくしたい
- とろみをつけたい

これらを解決するための、食品添加物、食品素材、
機能性食品素材を、弊社、商品開発室がお手伝い
させていただきます。

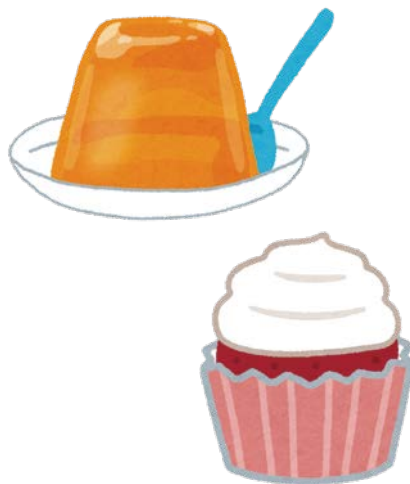
食品素材

粉末卵、卵加工品、寒天など
を中心とした食品素材。



食品添加物

乳化剤、増粘多糖類を中心と
した食品添加物のご提案。



機能性食品素材

水溶性食物繊維、カテキン等
の機能性食品素材のご提案。



レンタルキッチンで商品開発 PRO MARKET

プロマーケットでは、レンタルのキッチンスペースをご用意しております。食品製造業の方から、飲食店の方まで、事前にご相談の上、商品の品質改善を行なえます。



ものづくり館の商品開発試作室では、2つの試作が行えます。

レトルト商品の試作が行えます! 商品開発試作室 温

小型のレトルト釜にて無料で食品の試作が行えます。(要予約)
簡易調理機器と真空包装機、試作用レトルト袋などを準備していますので、その場で調理も可能です。お土産やテイクアウト商品など長期保存させたい商品の試作が出来ます。
6次産業化ものづくり商品開発等のお手伝いをさせていただきます。

小型高温
高圧調理機 **達人釜**



冷凍商品の試作が行えます! 商品開発試作室 冷

急速冷凍機にて、高湿度の3D冷気で食品を全方位から均一に包み込むことにより超高品質冷凍を実現します。

急速冷却
冷凍装置 **3D Freezer®**

- 品質の維持... 鮮魚、精肉の新鮮さ(色、品質)をそのままキープ。
- 生産、販売の調整... 季節商材は閑散期や食材価格が安い時期に調理し、販売時期に解凍することで生産、販売の安定化を検討できます。
- 色見の再現... 冷凍すると発色がわるくなりやすいフルーツの品質、発色を改善。
- 調理時間の短縮... 焼きたて、揚げたての高温商品をそのまま投入もできるため、予冷が要らず汚染環境を少なくして急速冷凍も可能です。
- 目減りの低減... 高湿度の3D冷気で食品の水分を奪いにくいいため、冷凍後の目減りが少ないのが特徴です。



商品開発試作室

■商品開発のデザイン、レトルト、急速冷凍のご相談は

ものづくり館 〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756-5

■レンタルキッチンのみらいえ・ワンデイキッチンは下記の店舗にて

プロマーケット津店 〒514-0803 三重県津市柳山津興382-1

プロマーケット松阪店 〒515-0045 三重県松阪市駅部田町1043-3

プロマーケット上野店 〒518-0825 三重県伊賀市小田町711-1



●チラシに関するお問い合わせは...