

備蓄米などの新しい味質向上・差別化技術開発の発表

食品業界の研究開発提案型企業である（株）モリタ食材開発研究所（大阪城東区・社長守田勝雄）は、このたび、備蓄米、外国産米、国内産米及び銘柄米など、幅広いお米の味質を向上させ、また冷凍後においても美味しさを維持する画期的技術の開発に成功しました。この技術は「味譜 米一番」として商品化され、その生産体制が整ったことから関係業界に提案を行うことになりました。

「味譜 米一番」は、国内外産の米、五穀米、餅米など、米飯及びそれらの加工食品の味質向上効果があり、食品メーカーの商品の差別化と嗜好性向上を可能とする食品素材です。

特に、「味譜 米一番」は、お米の色調、艶などを変えることなく、味質の美味しさを向上させ、冷凍後解凍したあとも美味しさの持続性効果があるアレルギーフリー[※]のお米の味質向上に特化した製品です。

既に、家庭において、その効果・機能が優れていることは、数多く確認されています。

その効果・機能の確認方法としては、例えば、3合のお米の炊飯時に、15CC添加するだけで、明らかに美味しさを実感することができ、冷凍後解凍した飯においても評価できます。

原料は、穀物類を原料とする発酵調味液をベースとし、調味料（アミノ酸等）、酒精などを含む身体に優しい成分と美味しさを持つ液体です。

米菓の生地などにも使用できることから、米菓メーカーをはじめ、給食関係者など、幅広く業界に提案することができ、食品メーカーの新しい美味しさの商品企画に繋がると考えています。

玉田麗奈統括部長は、「弊社 研究開発部でテストしたお米の色々な銘柄や古米などが美味しかったので、家庭でも試したところ、家族もその美味しさに気づきました。また、冷凍後解凍したのも美味しさが変わりませんでしたので、この商品の可能性を考えると、ワクワクしています。」とコメントしています。

※アレルギー物質特定原材料等 28 品目不使用。

以上