

見つける！引き出す！ 大阪産(もん)の魅力



大阪産(もん)を皆さまの食卓に！
 大阪産農林水産物のからだにいい成分(機能性関与成分等)
 の調査や、新しい食べ方の提案をしています。

(食品グループ 宮原副主査・和泉主査)



大阪産(もん)の魅力を活かす研究・開発を行っています

GABAが増えるレシピ開発

大学・団体等と共同研究



いちじくグラッセの入ったゼリーの開発



水なすフリーズドライ味噌汁の開発



「茎わかめ佃煮」の開発





大阪産(もん)農山漁村発 イノベーションサポートセンターにご相談ください！

大阪産(もん)農山漁村発イノベーションサポートセンターは、大阪の農林水産物をはじめ、農村や漁村等の様々な地域資源を活かして**地域を活性化**する皆様を**サポート**していく窓口です。
地域にイノベーションを起こしたい皆様の経営戦略の実現と地域活性化のため、環農水研の

企画推進員と各種専門家（経営分析、食品加工、食品衛生、ブランディング、広報、インターネット販売などのプランナー）がお手伝いします。

まずはご相談ください！



農林水産物や食品をいろいろな分野の方々と結び付けていきたいですね。

(食品グループ
小野本コーディネーター)

プランナー派遣による 商品化例

課題を整理していくと
わくわくする商品ができました。



坂上農園(貝塚市)
「泉州の水なすを気前よく使ったパスタソース」3種類の開発支援

販路開拓、ブランディング等の研修 “映える写真が決め手”



ポイント！
・構図
・光の質
・光の向き

スマホで撮ろう！
SNS映えする
写真撮影のコツ

大阪産(もん)の価値を高めるために

大阪産(もん)農林水産物を有利に販売するためには、**健康に関わる成分(機能性など)**と**美味しさに関わる成分(食感、鮮度など)**を測定して、特性を明確にすることが有効です。

環農水研では、**機能性を向上させる加工技術の開発**や、**分析機器を使って他よりも優れている点を数値化**することによって、**ブランド価値の向上に貢献**しています。

加工品開発で
お困りのことがあれば、
お気軽にご相談ください。

(食品グループ
高井主任研究員)



機能性アップ！



GABA含有量を大幅に増加させる、なすの加工技術を使用



味の数値化！



甘味・酸味・塩味などを評価する味覚センサーにより味のバランスを改善



桃と甘酒の飲料

