**記 入 例**

（様式１）

テーマ設定型共同研究事業申請書

|  |  |
| --- | --- |
| 課題名 | 大阪みやげ好適品「大阪産（もん）○○肉スープカレー（レトルト）」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  羽曳野市尺度４４２ | | | | | | |
| 連絡先 | TEL | | 072-979-7063 | | | | |
| E-Mail | | shokuhin@mbox.kannousuiken-osaka.or.jp | | | | |
| 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 | 平成○年より食肉の業務用一次加工品の製造販売を行っています。  自社工場ではISO○○を取得し、年々取引量を増加しております。  令和２年度のコロナ禍により業務需要の激減を受け、事業の多様化の必要性を痛感しました。かねてからBtoCの商品開発を希望していたことから、ぐるなびの通販サイトAAAへの出展を目標に、○○肉の軟化加工の検討を始めたところです。 | | | | | | |
| ２　共同研究計画 | | | | | | | |
| 課題名 | | 大阪みやげ好適品「大阪産（もん）○○肉スープカレー（レトルト）」の開発 | | | | | |
| 概要 | | （研究計画の概要を200字程度で記入下さい）  **大阪府△△市で生産されている○○のモモ肉のとろける食感を生かしたレトルトのスープカレーを開発する**。弊社では当該モモ肉を以前より一次加工してきた。また、試作段階ではあるが、コンソメスープで煮込むとモモ肉特有の△臭が低減することを見出した。  　そこで本共同研究では、**環農水研の肉の軟化技術を生かし**ながら、**環農水研のレトルト試作装置、うまみ成分測定、味覚センサーを活用して**○○肉のコクを最大限引き出したスープカレーのレトルト品を開発する。 | | | | | |
| 開発戦略との関連性 | | 弊社では中期的な成長のために、BtoBだけではなくBtoC、すなわち消費者に直接届ける商品を開発し、コロナ禍を始めとする変革の波に事業多角化で対応できる体制を志向している。本共同研究による開発はこの計画を実現する第一歩と位置付けており、社内のバックアップ体制が期待できる。 | | | | | |
| 経費 | | | | | | | |
| ①共同研究事業者 | | 項目 | | 金額（千円） | | 内訳 | |
| 味の調整 | | 50 | | 味検討用モモ肉代、スープエキス代等 | |
| 試作 | | 300 | | レトルト試作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 | |
| 肉の軟化程度測定 | | 150 | | 肉用治具、試薬など | |
| レトルト試作 | | 60 | | 包材など | |
| 呈味等成分測定 | | 190 | | 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、枠を拡げてご記入下さい。写真や図を挿入することができます。  背景：弊社は○○肉の特性やおいしい調理法を検討してきており、呈味バランスとしては淡白なカレー味への適性を見出した。今後はサミット出展のブランド性に恥じない常温流通が可能なレトルトのスープカレーを開発していきたい。  課題：○○肉の調理や一次加工については自信があるが、長期保存食品の加工設備を持たず、また、求められる殺菌法、長期保存中の柔らかさや離水などの変化をどのようにして制御するかが全く不慣れであり、研究所の支援を受けなければ事業を進めることが困難である。そこで、以下のように共同研究を進めることを希望する。  1.弊社工場にて○○モモ肉の切断形状やサイズを様々に調製し、研究所に搬入する。  2.弊社開発室にて、○○モモ肉に適したスープカレーの味や粘度を複数試作し、暫定的に２～３種に絞り込む。  3. 研究所と弊社によってモモ肉の軟化酵素処理や前処理加熱時間、ｐH処理を行う。  4.様々なスープベースに対して様々な前処理済みモモ肉、副食材をレトルト袋に入れ、脱気密封し、研究所のレトルト試作機で滅菌加工する（処理時間：10～60分）。  5.原則、味が落ち着く１週間後頃に、双方の担当者が試食評価する。研究所は、同時に肉や副食材の柔らかさをクリープメータで、スープ部分を粘度計で、肉部分及びスープ部分の呈味成分、機能性ペプチド成分の有無を機器分析する。  6.呈味性、採算性をクリアした試作品ができたら、大量に試作して保存性調査や消費者モニター試食会を開催する。    　　　○○モモ肉　　　　　　　　弊社の肉切断設備　　　　　柔らかさ測定　　　機能性成分分析装置  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（研究所の分担）　　　（研究所の分担）  目標：○○モモ肉の味を生かしながら前処理やレトルト処理によって柔らかく加工する技術の開発。レトルト処理後１年以上の賞味期限まで肉や副食材が溶け切らないようにする加工技術。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ４　研究分担 | | |
|  | 分担項目（担当者） | 概要 |
| 共同研究事業者 | ①味の調整（　A氏　　　　）  ②試作（　　A氏　　　　）  ③パッケージデザイン（　広報担当　B氏　　　　） | ①モモ肉、副食材、香辛料数種の組み合わせによって  採算が取れ、おいしいスープカレー原型の開発  ②研究所にて職員とともに各種前処理の試作。  　レトルト試作用の大量試作。  ③売価600円に抑えるために廉価であり、サミット採用原料  　であることを訴求可能なパッケージデザインの外注指示。 |
| ※研究所 | ①肉の軟化程度測定（　X　　　　　）  ②レトルト試作（　X　　　　　）  ③呈味等成分測定  （　Y　　　　） | ①弊社の成形切断済みモモ肉及び前処理後、レトルト  処理後、常温保存後の肉、副食材等の物性測定  ②弊社とともに各種試作品のレトルト加工。  ③アミノ酸などうまみ成分、苦み成分、コク成分、機能性  成分等の機器分析 |

　※ 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味の調整  ②試作  ③パッケージデザイン | 味の調整 繰り返し |  | レトルト試作・試食など繰り返し | デザインの外注 |
| ※研究所 | ①肉の軟化法測定  ②レトルト試作  ③呈味等成分測定 | 軟化法  測定法  検討 | 物性測定（繰り返し）○○○○○○  呈味等成分測定 | レトルト試作・試食など繰り返し |  |

　※ 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 | 「大阪産（もん）○○肉スープカレー」 |
| 販売戦略 | 万博開催時期のエキナカ土産物店での販売。巣ごもり需要にターゲットとしたぐるなび系通販サイトへの出展。単価600円として初年度でも年間8,000食を販売して480万円を売り上げる。 |
| 販売までのスケジュール | 製品完成後は、以下のように計画している。  R4年12～R5年3月　弊社広報部門を中心にパッケージや通販用コン  テンツを作成する。  同時に、弊社営業担当者が土産物コンペティショ  ンやぐるなび系通販サイトに登録準備する。  R5年1月～　　　　レトルトの外注加工会社と交渉する（研究所からの紹介  数社を含む）  R5年3月～　　　　消費者モニター試食を行い、味や食材サイズの微調整  R4年5月～　　　　試験販売開始。  R4年9月～　　　　本格販売開始。 |
| 年間売上見込 | ① 想定される売上高（千円）　：初年度480万円、5年後1,000万円 |
| ② 想定される販売数量（単位）　：初年度8,000食、5年後16,000食 |
| 府内食品産業への波及効果 | 大阪産○○肉のブランド力向上。  弊社取引先及び外注先レトルト会社への経済効果。 |

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いたしません。

・採択された場合、本応募用紙に記載された応募者名と取組名を公表します。