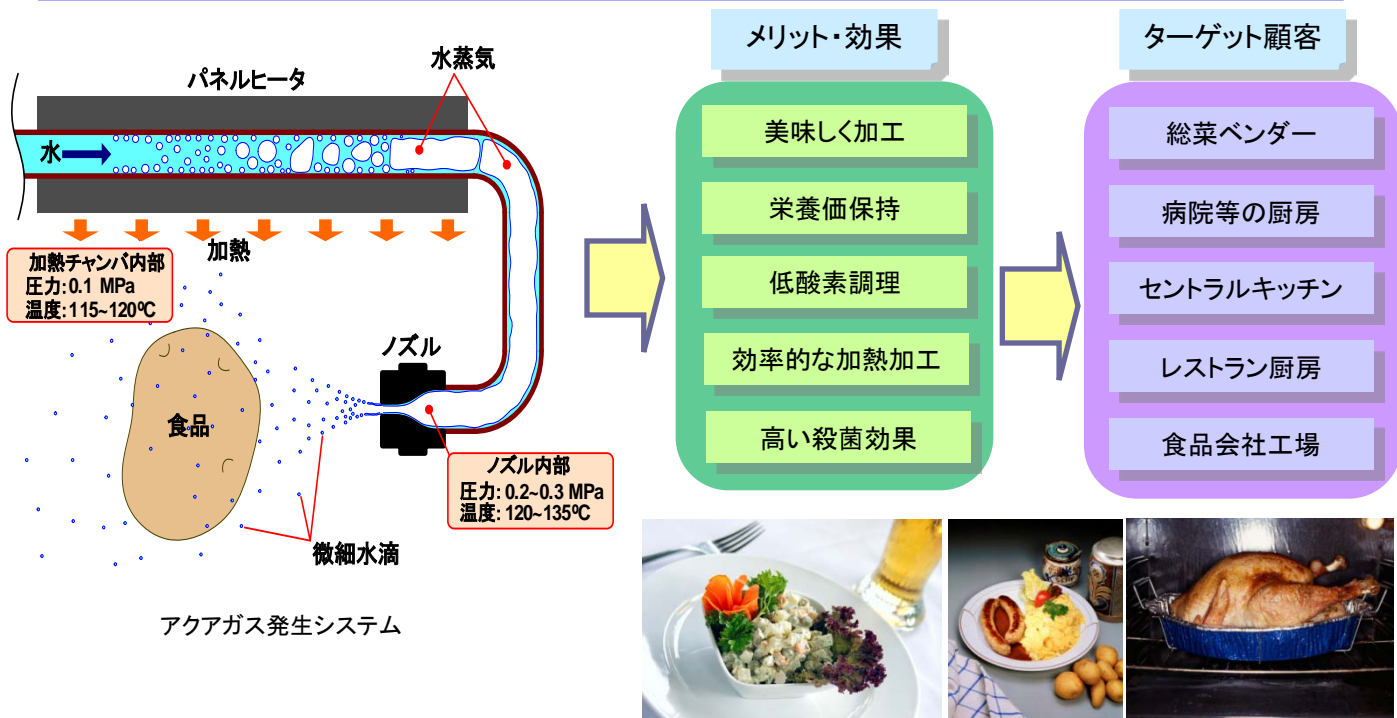


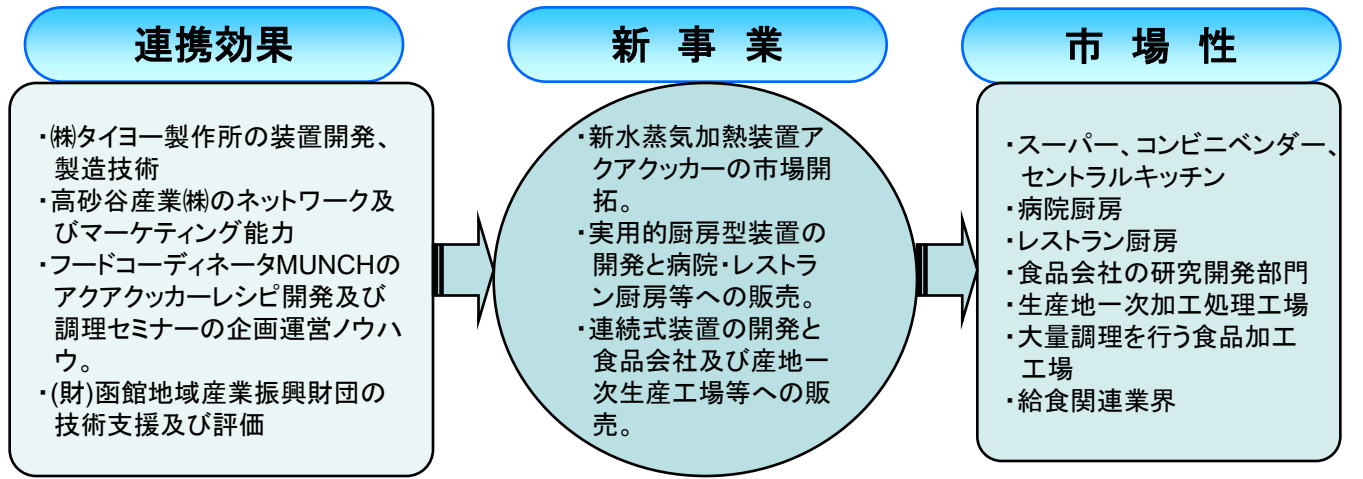
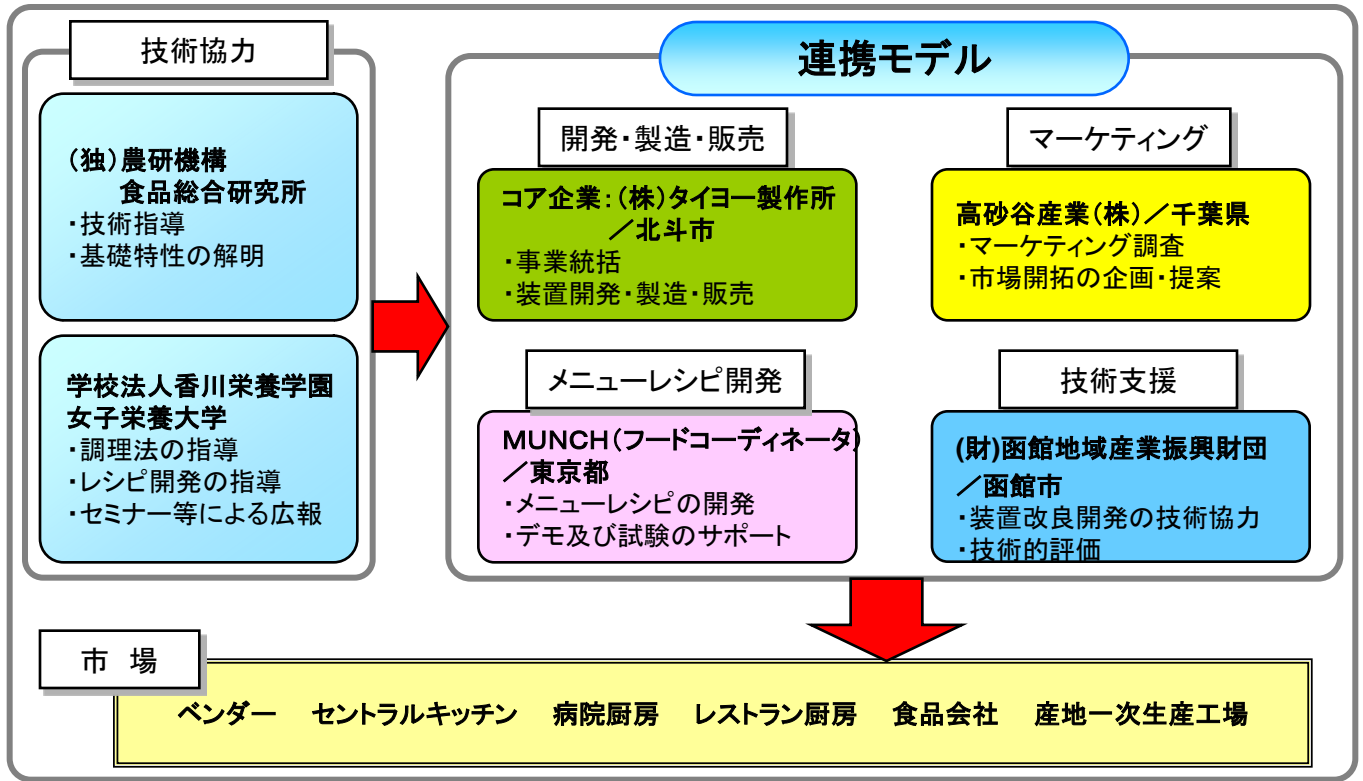
コア企業：株式会社タイヨー製作所（北斗市：金属工作機械製造業）
連携企業等：高砂谷産業株式会社、美才治真澄（MUNCH）、
財団法人函館地域産業振興財団

事業計画の概要：

**安全で美味しい高品質な食材調製を可能にする新水蒸気加熱装置「アクアクッカー」の開発・販売
～栄養成分をしっかり保持した美味しい食材調理と優れた殺菌効果による安心・安全を提供～**

1. 食品加工においては、美味しさ・栄養価の追求と安全性の確保は相反の関係となる 경우가多く、美味しさや栄養価は素材そのものの力によるところが大きい。
一方、安全性の確保は、加熱もしくは塩素による殺菌が一般的であるが、いずれも美味しさ・栄養価を損なうものであることから、双方の両立により顧客の支持を得たいという市場のニーズは大きい。
2. (株)タイヨー製作所は平成12年度から過熱水蒸気を利用した調理装置の開発に着手し、過熱水蒸気発生方法において水量及び温度と圧力を制御することにより、過熱水蒸気内に高温の微細な水滴が混合された「アクアガス」を加熱媒体とする食品加熱装置「アクアクッカー」の開発、販売に至った。
「アクアガス」による加熱処理は、他の加熱媒体より短時間での食品加熱が可能なることから、水溶性成分が主体の栄養成分の溶出、食感の低下、表面の乾燥に伴う低水分化といった問題を克服できるほか、熱伝導媒体が微細な水滴であるため、効果的な加熱殺菌が可能となり、美味しく栄養価が高かつ安全な食品提供を可能とするものである。
3. 本事業は、アクアガス発生及び制御技術の研究を進めることにより、小型化と低コスト化を図った厨房型装置及び省エネルギー効率を高めた大型の連続装置の開発を行い、ラインナップの充実とともに、厨房型装置にあつてはデリカ・レストラン部門、病院及び福祉施設厨房、連続装置においては大量生産を主とする大手食品メーカーへの展開を目指す。
4. コア企業の(株)タイヨー製作所が研究開発を進めるアクアクッカーを、高砂谷産業(株)が中心となって営業活動を展開し、同じく連携するフードコーディネーターであるMUNCHIによる用途及びメニュー提案、デモンストレーションを通じ販売展開を行うものである。





支援メニュー

【支援金融機関】 北海道銀行
 【活用(予定)支援メニュー】 ①補助金 ②政府系金融機関の低利融資 ③特許料減免措置

コア企業の会社概要

| | | |
|---------------|-----------------------------------|--------------|
| 企業名・代表者 | 株式会社タイヨー製作所 代表取締役 丸山 量 | |
| 所在地 | 北海道北斗市清水川226の10 | |
| 創立 | 昭和42年4月1日 | |
| 資本金・従業員数 | 2,500万円 | 56名 |
| T E L / F A X | 0138-77-1001 | 0138-77-1000 |
| e - m a i l | plan_04@taiyo-seisakusho.co.jp | |
| U R L | http://www.taiyo-seisakusho.co.jp | |