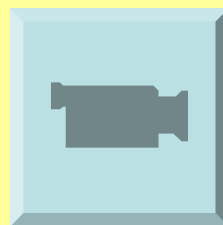


お米を主原料とした麺の製造

特開2000 - 83611 (お米を原料とした麺の製造方法)



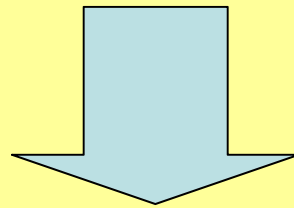
藤井製麺株式会社

発表内容

- 米麺開発の背景
- 米麺製造技術
 - 製造工程、技術比較、特徴
- 米麺製造関連特許
- 米麺の事業の提案
 - 医療分野製品の開発 低タンパク米麺など
- 医療分野の市場と競合品

米麵開発の背景

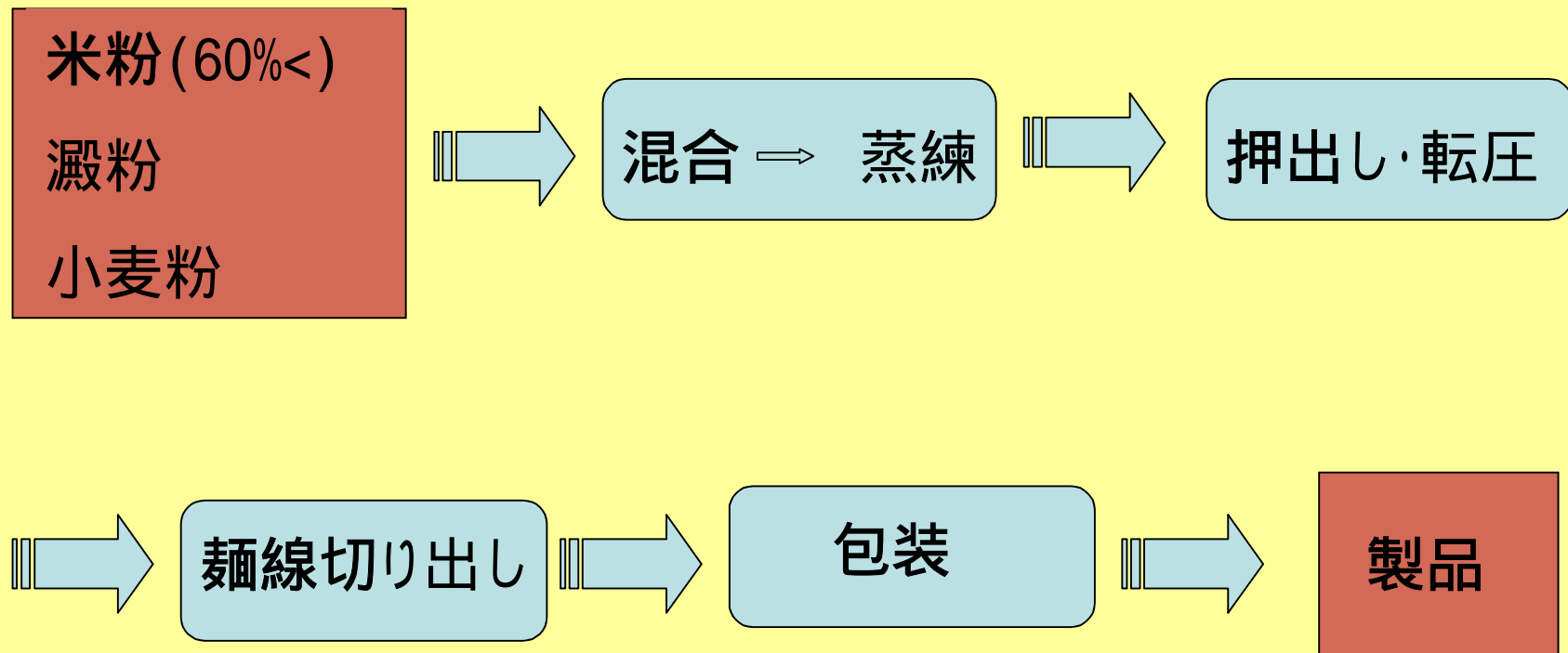
- 米の消費減少 → 米余り → 減反
- 日本の食料自給率減少



米の消費拡大

農業振興
地産地消

米麺の概略製造工程



米麺製造技術比較

- ビーフンと何が違う？
インディアカ米(アミロースが多く麺化簡単)
- うるち米湯練り製法
商品化が困難(麺線化、食感など)
湯練りにより一部 化(粘り)あるいは繋ぎ剤
の添加などの工夫

湯練り製法先行技術

特許番号	製造方法
特開平7 - 184576	米粉と澱粉を生状態で成形後加熱 化
特開平5 - 308917	米を炊飯し、潰して小麦粉を混ぜ圧延
特開2000 - 245375	つなぎ剤としてアルギン酸を使用
特開2004 - 350559	米粉を湯練り後さらに米粉を混練
特開2001 - 169740	米粉にかん水、塩を加え混練
(特開2000 - 83611)	米粉、澱粉、小麦粉から蒸練を用いる

当社の米麺製造の特徴

製造

- ・コンパクト設計の製麺装置による、省力化が図れる
- ・蒸練製法により、水使用が少ない

麺

- ・国産米(うるち米)を60%以上含む麺
- ・麺のこしを調整でき、こしのある麺を製造できる(延びにくい)
- ・賞味期限が、常温保存で3~6ヶ月と長い


米麵製造に関する特許

- 特開2000 - 83611「お米を原料とした麵の製造方法」
- 特願2004 - 320820「お米を原料とする麵」
- 特開2004 - 215596「製麵装置」

ライセンス実績

- くにびき農業協同組合(島根県松江市)
平成16年3月操業開始
- 有限会社大和(広島県賀茂郡大和町)
平成17年3月操業開始予定

商談中数件、そのほかOEM製品供給による
市場調査中が数件



ビジネスの提案
この製麺技術を利用した医療食
分野の製品開発

医療食分野の市場

- 医療食分野における主食のうち麺類の消費量は約7%で
病院給食の乾・生麺市場は30億規模、社会福祉施設を含めると40億規模
- 麺類の使用率の低い主な理由
のびる 調理に時間 熱い物の配膳
- ターゲットとする麺市場
腎臓患者向け低タンパク麺 アレルギー患者向け米麺
- 既存低タンパク麺の主要な問題点
単価が高い(65%) 美味しくない(55%) 納品ロットが
大きい(30%) 種類が少ない(25%)

低タンパク米麺の競合品に対する 当社米麺の比較

< 強み >

- ・競合品に比べ味で優位性があり、保存性(生麺比較)に優れる。
- ・調理性に優れ、応用範囲が広い。

< 脅威、弱み >

- ・大手企業が澱粉麺を提供している。
- ・競合品は成分構成、特別用途食品として許可されているものがある。

医療食市場の特殊性

- 食材の調達先選定権限 → 栄養士が多い
- 新規取引の条件
 - 選定基準に適合、取引実績がある
- 新規取引選定基準
 - 衛生管理、品質管理、変更への柔軟性
 - 他病院への実績
- 食材商品選定時の重要要素
 - 味、成分構成、単価、保存性

低タンパク米麺製造例

- 原料粉(低タンパク米)の入手:
新品種の米、従来品種米の脱タンパク化
- 事業規模: 2000~3000食/日
- 設備費用:
既存建家改装を含め6000~7000万円
- 想定売価: 250円~/食

ライセンス条件

- 一時金 500万円
(不成立の場合:返還しない)
- RR 売り上げの3%
(不成立の場合:不要但し、ノウハウの機密保持)
- 対象:通常実施権許諾、ノウハウ、技術指導を含む

ご清聴ありがとうございました

藤井製麺株式会社
山口県玖珂郡玖珂町5328
0827-82-2101

想定患者数

- 透析患者(腎臓病) 全国23万人程度
- 食物アレルギー患者 国民の8%程度
1000万人? 小麦アレルギーは100万人?
(卵 > 牛乳 > 小麦 > そば > えび > ……)

対象者の3%が購入3.7万食/月・1回

前記の生産規模はこの数字に基づく。月2回となれば2倍の生産量。