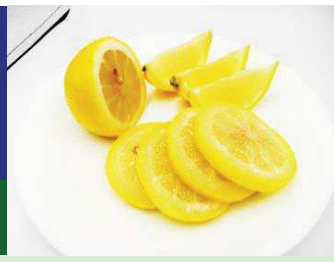


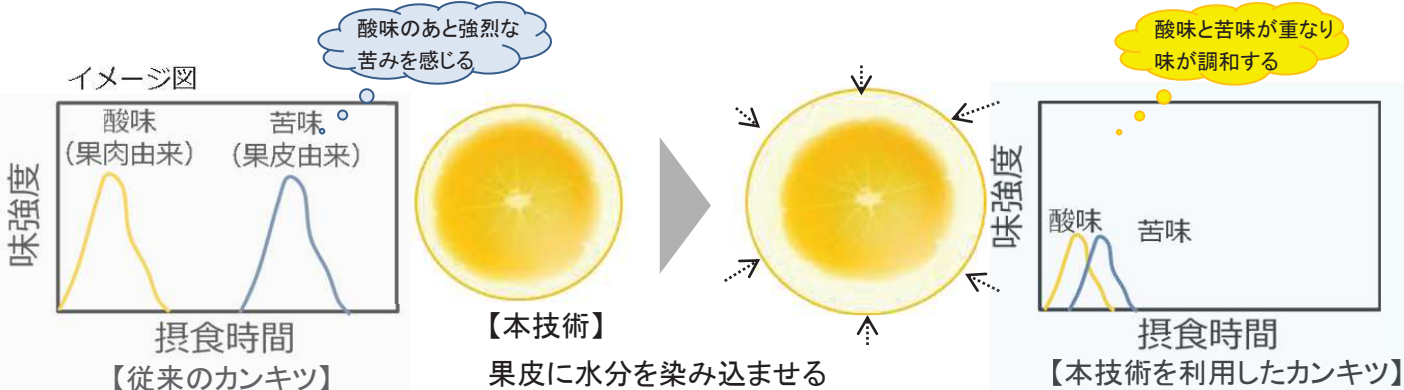
# 皮ごと美味しく食べられるカンキツ加工技術

～ 皮ごとでも軟らかく、酸味と苦味を抑えて美味しく食べられる ～



## セールスポイント

- ◆ 皮ごと食べても、噛み切りやすく、程よい苦味や酸味を味わうことができます。
- ◆ 果皮に水分を染み込ませることで、「皮と果肉の食感」、「酸味と苦味」を調和させることができます。
- ◆ レモンだけでなく、広島県内各地で生産されるカンキツ(八朔など)にも広く適用可能です。



## 活用場面と発明の特長

具体的な活用場面

- ◆ ケーキやお好み焼のトッピング、ジュースの素材として利用できます。

発明の特長

- ◆ スライス、くし切り、丸ごとなど様々な形に対応できます。
- ◆ 皮に多く含まれる機能性成分を活かした商品開発ができます。



【加工素材を利用した商品開発、メニュー開発のイメージ】

左から、レモンお好み焼、レモンケーキ、レモンパスタ、丸ごとレモンジュース

## 基本情報

発明の名称	①柑橘類加工素材の製造方法および柑橘類加工素材 ②食品加工素材の製造方法及び加工食品の製造方法		
特許権者	広島県		
出願番号	①特願2021-105182 ②特願2022-140295	出願日	①令和3年6月24日 ②令和4年9月2日
特許番号	①特許第7137878号 ②特許第7329888号	登録日	①令和4年9月7日 ①令和5年8月10日
実施許諾実績	■有(2件) □無	事業化実績	■有(1件) □無
共同研究	■要相談 □不可	サンプル提供	■可 □不可
問い合わせ先	食品工業技術センター 技術支援部		TEL 082-251-7433