

介護食調理を容易にする調味料 TORON®（とろん）



TORON®

写真：左 根菜類用 ベジとろん

写真：中 緑黄野菜用 ベジとろんグリーン

写真：右 肉魚用 ミーとろん

【事業者名】 有限会社クリスターコーポレーション

【活用した制度】 共、知

【利用したセンター】 食品工業技術センター

利用者の課題

食材の見た目はそのままでもやわらかい凍結含浸食を、病院や介護施設の厨房で作りたいという要望がありました。

支援の内容

共同研究を実施し、病院や介護施設に備わる真空包装机などの厨房機器を利用して、簡単に凍結含浸やわかか食を調理できる、酵素入りの専用調味料の開発を支援しました。

開発した酵素入り専用調味料については、共同で特許出願し、権利化しました。

支援の成果

野菜用の「ベジとろん」、肉・魚介類・キノコ類用の「ミーとろん」が商品化されました。

商品を利用して食事提供した施設では、「見た目が良くて食欲が湧いた」「食べる量が増えた」など、食事に関する満足度が向上しました。

依：依頼試験 設：設備利用 ギ：技術的課題解決支援事業（ギカジ） 受：受託研究 共：共同研究
知：知的財産（特許、ノウハウ等）の活用 指：その他の技術指導 人：人材育成支援制度 行：行政支援事業