

# <フードテクノエンジニアリング株式会社> × <苫小牧高専> <そばの茹で置きによるピーク対応を行うための技術検証>

## 概要

### 背景/課題

- そばは風味低下等の理由で茹で置きができず、オーダーごとにゆでる為ピーク時の省人化と回転率向上が課題となっている。また、薬味の廃棄ロスも発生している。
- そばの実を熟成させる際に、土壌菌増殖の可能性がある。
- 弊社に設置している高湿度冷蔵庫を使用して各課題の検証を行うことはできるが、食品の知識や菌検査方法等のノウハウが不足しているため、苫小牧高専協力のもと各種実験を行うこととする。

### 事業内容

- 特許技術を用いて市内企業と連携を取り、苫小牧高専岩波教授監修のもとで実験、開発を進めることで品質を保持した茹で置きという全く新しいそばの提供方法を検証する。
- 苫小牧では実現が難しいそばの実の雪室熟成を実現することで苫小牧で熟成したそばという独自性のある新商品が生まれるが見込まれ、地域おこし、市外へ向けた苫小牧の魅力発信へとつなげていく。

### 期待される事業効果/成果

- 市内や近郊企業様の保管、熟成実験を行うことで次々と新たな可能性を創出し、弊社のビジネスのみならず地域の各種事業活性化にもつながる。
- 一休そば様は市内に総本店含め直営店が4店舗、のれん分け店舗が3店舗と多くの店舗展開をしており、情報発信力や高い注目度があるため世界初の新技術と新商品を発信することで苫小牧市の魅力度や知名度アップ、地域おこし等の効果が期待される。

## 事業イメージ(全体像)



フードテクノエンジニアリングが特許技術を持つ  
**高湿度冷蔵庫**  
を使用して苫小牧市全体の活性化につなげたい



市内の困りごとをお持ちの企業様のお話を聞き、北海道営業所(苫小牧市)に設置している実機を使用して課題解決に向けた各種実験を行い、

**革新的な技術を発信**

実機はあるが、菌検査や食品の熟成や保管などのノウハウがない

➡ **苫小牧高専岩波先生にご協力を依頼**

### 展開可能性/出口戦略

- 各種課題が解決された場合、食品業界へ高湿度冷蔵庫をさらにアピールする機会となり販売実績をあげ、社会全体が抱える環境問題解決の一端を担うことができる。
- 茹でそばの長時間保管が可能となった場合、世界初の技術となる。また、降雪の無い地域等での雪室再現を行うことにより場所を選ばず雪室熟成を行うことができるようになる。