

第 63 回富山県発明とくふう展 内容説明書 (令和 7 年度)

出品区分	2一般の部		受付 番号	9
ふりがな	てんねんそざいのみでつくるからだにやさしいあんしんなおにぎり			
作品の名称	天然素材のみで作る体に優しい安心なおにぎり			
ふりがな	らいちょうきっちゃん	ふりがな	やなぎさわ やすし	
会社名	らいちょうキッチン	発明者名	柳澤寧季	他 名
出願 状況	□出願済	出願番号	特許・実用・意匠	—
		公開番号	特許公開	特開 2024-113629
		登録番号	特許・実用・意匠	第 号
特徴と要点 (必ずご記入下さい) <b>■天然物のみで製造して、常温で 48 時間以上安全に食べることが出来るご飯やおにぎりの製造技術。</b> <b>■大量調理の惣菜においては、化学物質を添加することなく製造出来るので、食品表示で記載されるところの「白飯」、「ご飯」等の超加工食品にならない安心な飯米が出来ます。</b> <b>■家庭においては、常温保存が可能なので、お弁当や作り置きも出来ることで、食品ロスを減らし、安心なご飯が炊けます。</b> <b>■防腐剤等を添加することなく製造した飯の一般性菌数は製造時点で 100 個以下(検出限界値)であっても、25℃の常温保存では 24 時間後に 30 万個、48 時間後には 100 万個程度になり腐ってしまう。</b> <b>■本発明の方法で炊飯することで、家庭でも容易に 25℃常温保存であっても製造した飯の一般性菌数は数千個程度と安全な飯やおにぎり出来ます。</b>				

略図、図面、写真等で、簡単に特徴を記入して下さい。(※太枠内でご記入ください)

(※審査用にコピー(縮小)しますので、濃く見やすく作成してください。)

商品の写真



富山県ふるさと認証食品

ハラール認証食品



【記載注意事項】

- この説明書は、審査用、展示用カードとして用いられますので必ずご記入下さい。
- 従来のもの(方法)に比し、どこを(何を)どのように工夫したか、要点を判り易く図または写真でご説明下さい。
- 改良工夫箇所が多くある場合、要点をしぼってご記入願います。
- この内容説明書は出品申込書と一緒に、令和7年9月18日(木)までに事務局へ提出して下さい。