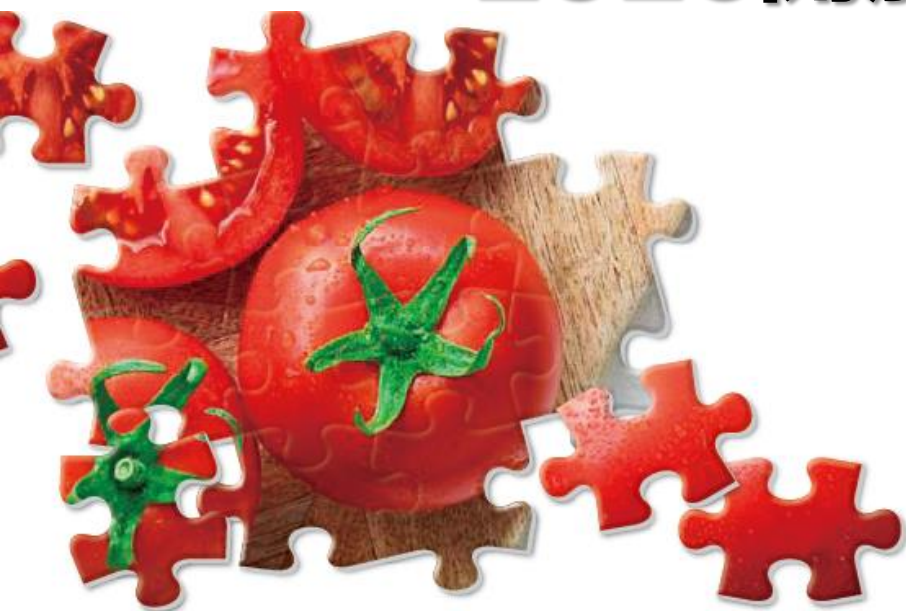




2020開放特許シーズ



カゴメのご紹介

会社概要

2019年12月末時点

本社所在地	愛知県名古屋市
創業	1899年
資本金	19,985百万円
個人株主数	192,722名
売上高（連結）	180,849百万円
従業員数（連結）	2,599名
事業所	本社、東京本社、1支社、8支店、 6工場、イノベーション本部（研究所）
グループ企業	響灘菜園株式会社 いわき小名浜菜園株式会社 カゴメアクシス株式会社 Kagome Inc. United Genetics Holdings LLC Vegitalia S.p.A. Holding da Industria Transformadora doTomate, SGPS S.A. (HIT) Kagome Australia Pty Ltd. 台湾可果美股份有限公司 他 (子会社38社、関連会社5社)

- 本社
- イノベーション本部（研究所）
- 支社・支店
- 工場

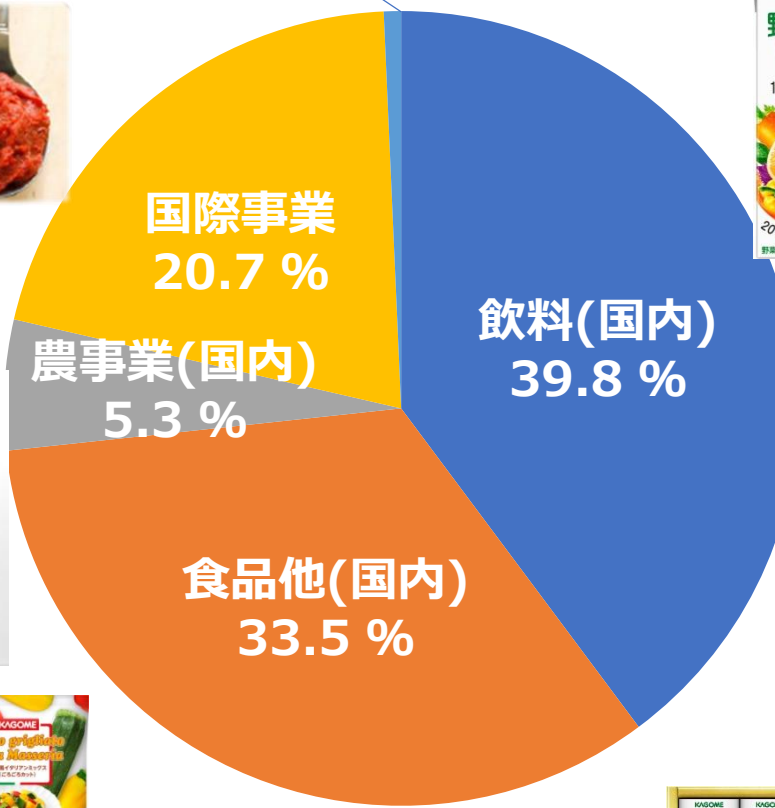


カゴメのご紹介

事業内容(売上構成比)

その他/セグメント間取引
0.7%

2019年度



シーズー一覧

1. トマトの加工

- 1-1. 加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法 _特許第5280380号
- 1-2. 野菜又は果物の切り込み装置 _特許第6355200号
- 1-3. 野菜又は果物の芯切除装置 _特許第6425239号
- 1-4. トマトの選別装置 _特許第5019559号

2. リコピンの機能性

- 2-1. 制御性T細胞誘導剤 _特開2019-11314

3. 乳酸菌飲食品

- 3-1. チルド飲料およびその製造方法 _特許第4296133号、特許第4300157号
- 3-2. 豆類原料飲料及び固形発酵食品の製造方法 _特許第4185048号

1-1. 加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法

■ 技術内容

- ・トマトの表皮にレーザーを照射して加工トマトを製造する方法。
- ・レーザーで照射後に乾燥させて乾燥トマトを製造する方法。
- ・トマトをカットしないので、食感に優れ、本来の風味が保持され、外観が良好であり、且つ簡便に製造できる。

乾燥トマト：トマトらしい風味を生かして、そのまま

- ・おやつ、おつまみ
- ・料理へのトッピング
- ・非常食（栄養豊富で美味しい）



カラフルドライトマト(イメージ)
⇒しわしわにした感じ



トマト茶漬け

1-1. 加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法

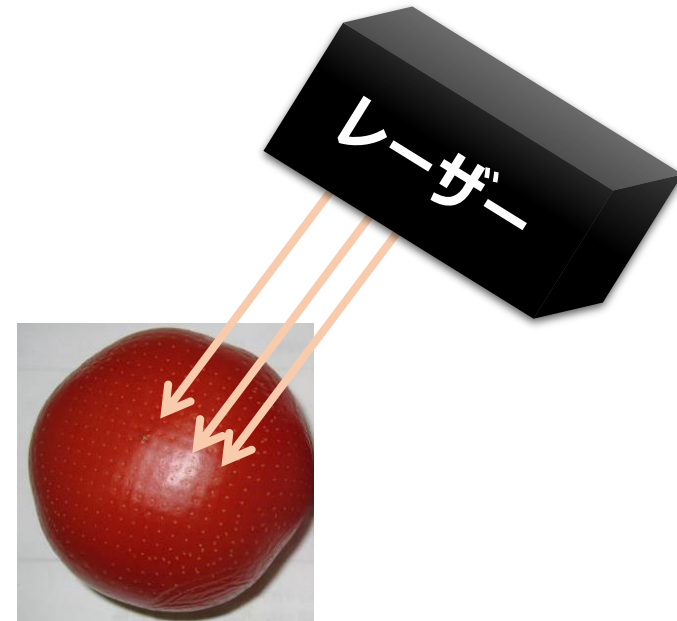
■ 加工トマトの製造工程

① レーザー照射

目的：トマトの表面組織を部分的に除去する。

★ポイント

- ・乾燥する場合は表面積の60%以上に照射する。
- ・模様など描くことも可。



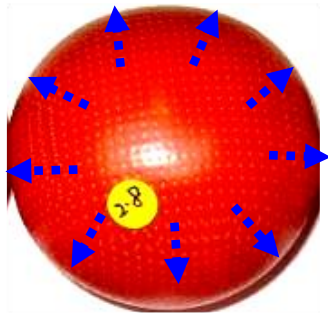
加工トマトはこれで完成！
※乾燥トマトの製造は、
次の工程に進む。

1-1. 加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法

■ 乾燥トマトの製造工程

② 乾燥

目的：トマト内部の水分を蒸発させる。



果皮表面から
水分を蒸発させる



60℃の場合、
42時間程度



乾燥トマト完成！
果肉と一緒に果皮
も収縮(剥離防止)
レーズンのような感じ

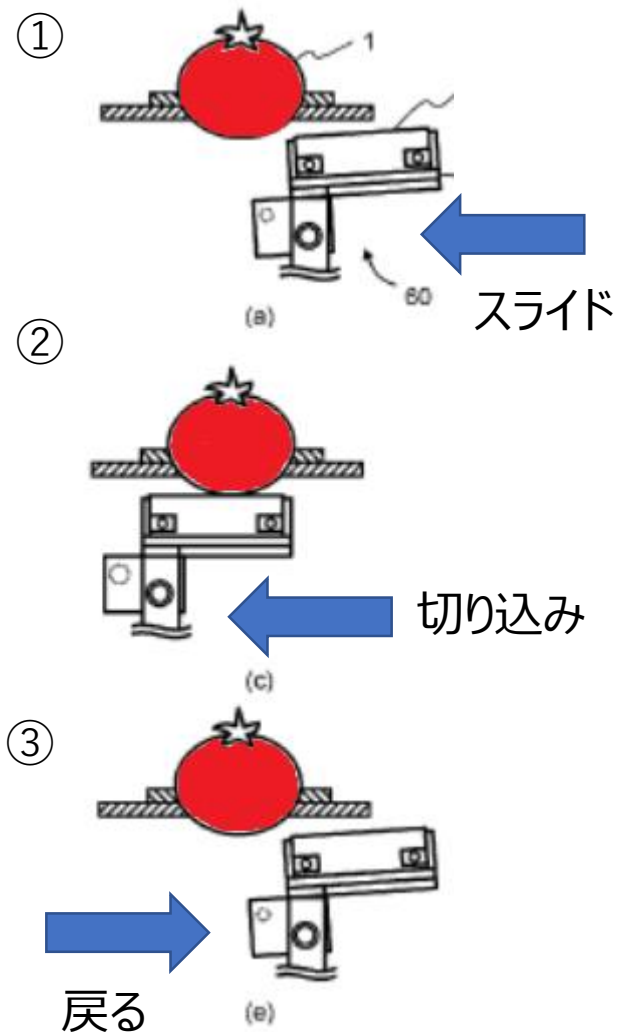


⇒従来品

1-2. 野菜又は果物の切り込み装置



本技術の特徴は、
切り込みの自動化ができること



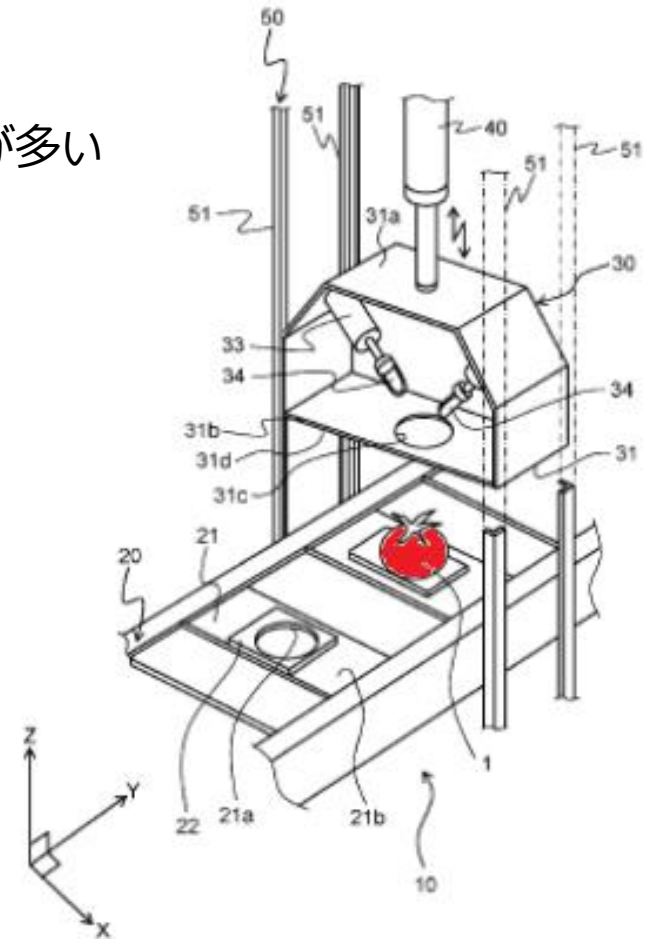
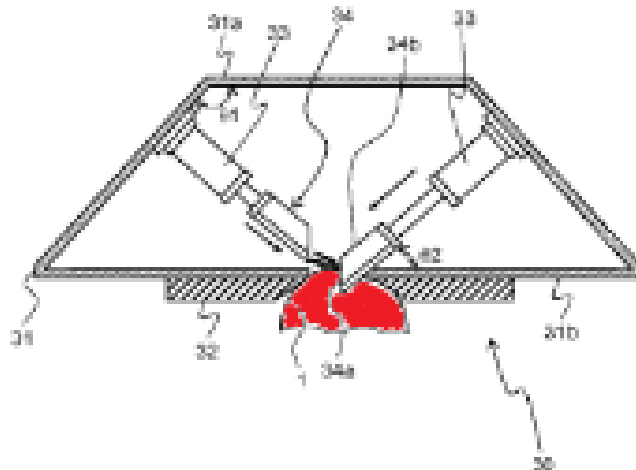
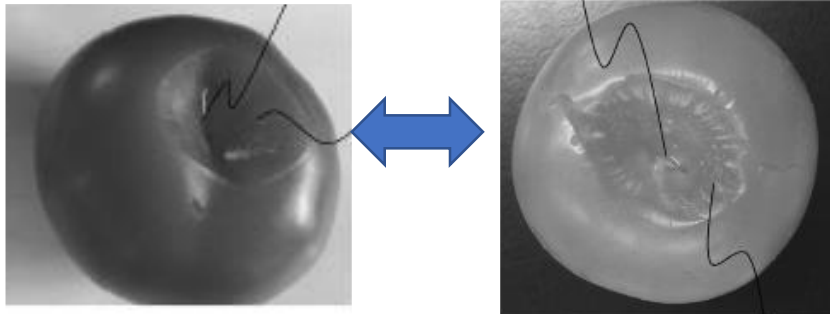
1-3. 野菜又は果物の芯切除装置

■ 技術の特徴

- ・切り口が美しい
- ・切り口からのドリップが少ない

従来技術：

- ・切り口が美しくない
- ・切り口からのドリップが多い



1-2&1-3. トマトの切り込み&芯切除

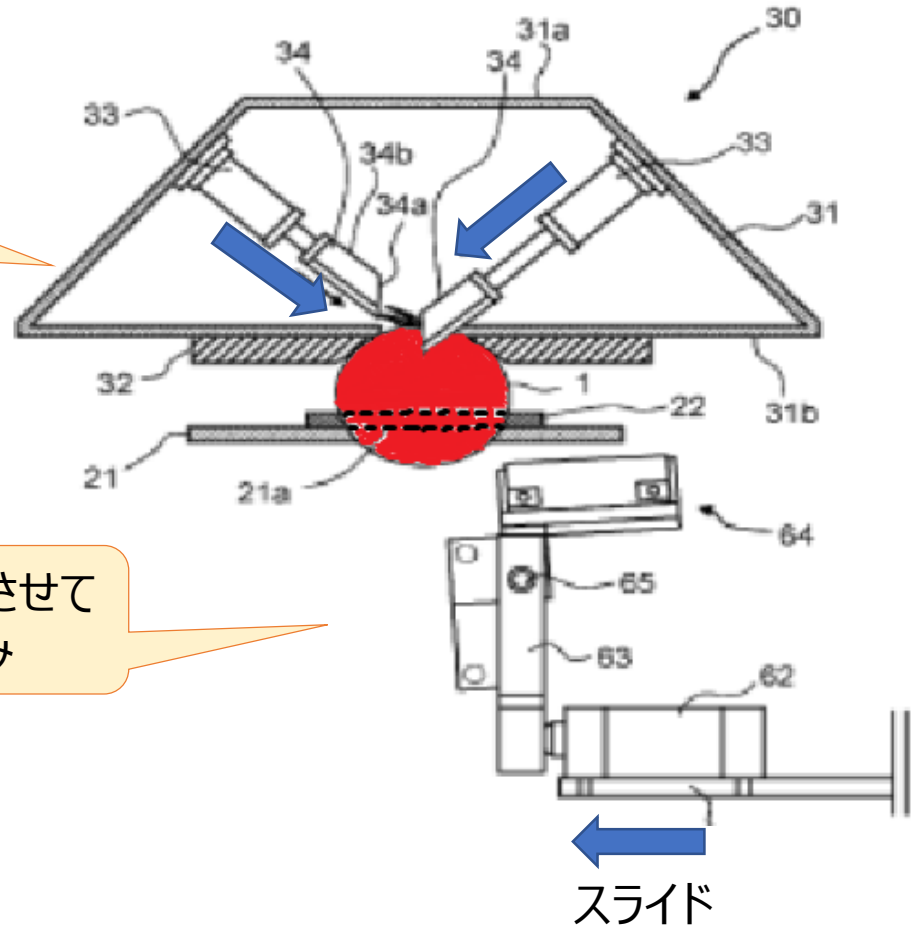
①切り込み、②芯の切除は、同時に処理が可能

左右の刃を交互に動かして芯を切除

横にスライドさせて切り込み



加工したトマトは、惣菜、湯剥きトマト等に適する

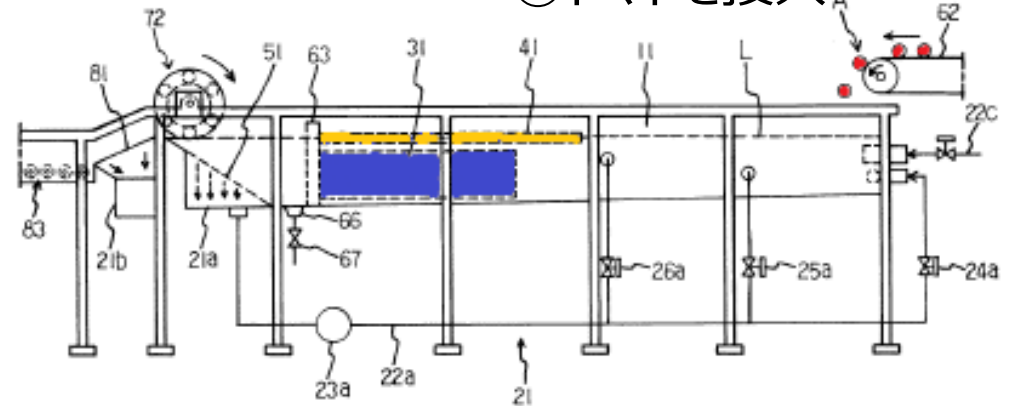


1-4. トマトの選別装置

■ 技術の特徴

- ・大量にトマトを加工する際、不良果を選別する

① トマトを投入



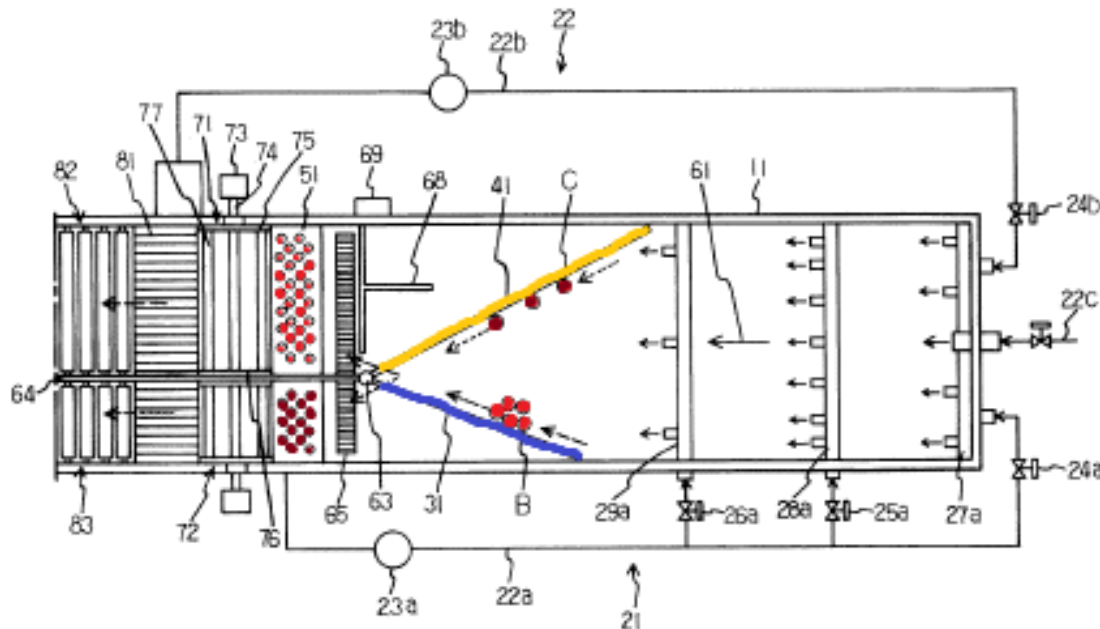
② 選別

沈むトマト (良果)

: 青い板で選別

浮くトマト (不良果)

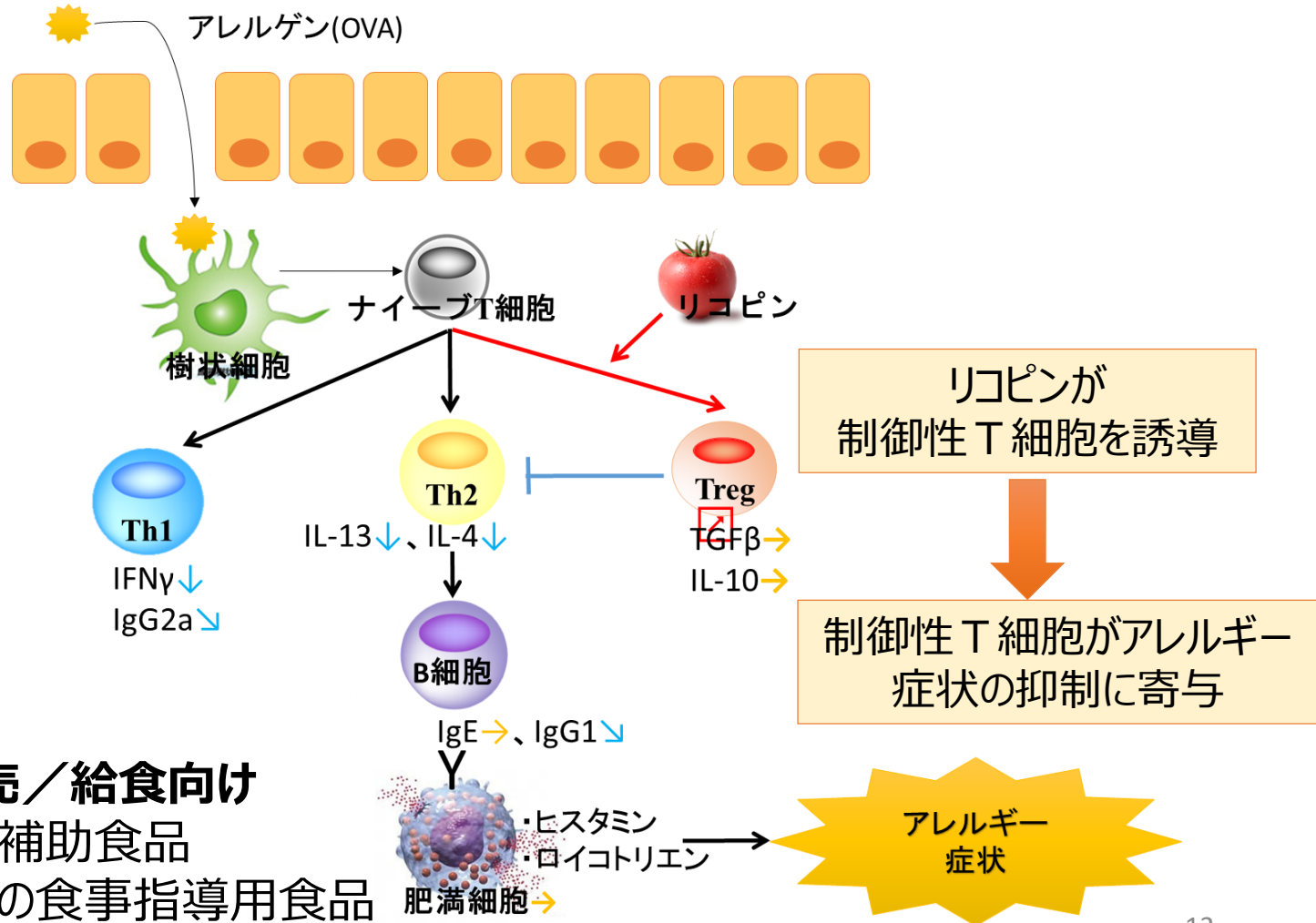
: 黄色の棒で選別



2-1. 制御性T細胞誘導剤

■ 技術内容

リコピンを有効成分として含有する、制御性T細胞誘導剤。



■ 活用例

食品：一般販売／給食向け

- ・経口免疫療法補助食品
- ・アレルギー疾患の食事指導用食品

3-1. チルド飲料およびその製造方法

■ 活用例

① 特許第4300157号

野菜汁及び／又は果実汁をベースとする
トマト飲料、野菜飲料、野菜果実飲料、
果実飲料など



② 特許第4296133号

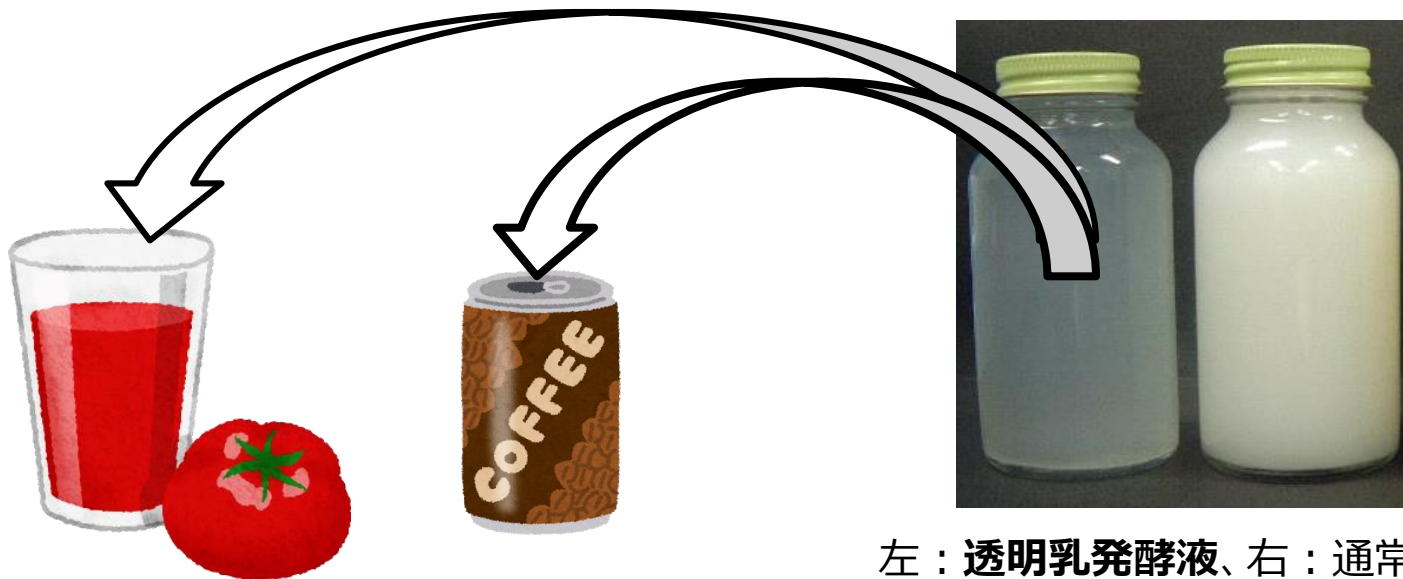
中性域で良好な風味の飲料原料をベースとする
コーヒー、紅茶、日本茶、麦茶、ウーロン茶、
ハーブ茶、フレーバードウォーターなど



3-1. チルド飲料およびその製造方法

■ 技術内容

- **乳酸菌の生菌**を含有させたチルド飲料。
- **透明乳発酵液**※を飲料に加える。



左：透明乳発酵液、右：通常発酵液
(ともに無脂乳固形分0.4%)

※透明発酵液：乳タンパク質を酵素分解し、清澄化した乳を基質として乳酸菌を発酵させた透明色に近い発酵液

3-2. 豆類原料飲料及び固形発酵食品の製造方法

① 豆類を原料とする飲料

■ 技術内容

- ・豆類を原料とした、飲料の製造方法
- ・豆全粒粉の水性スラリーを、均質化、蛋白質変性、分散化する

■ 特徴

- ・非常に滑らかな喉越しを有する

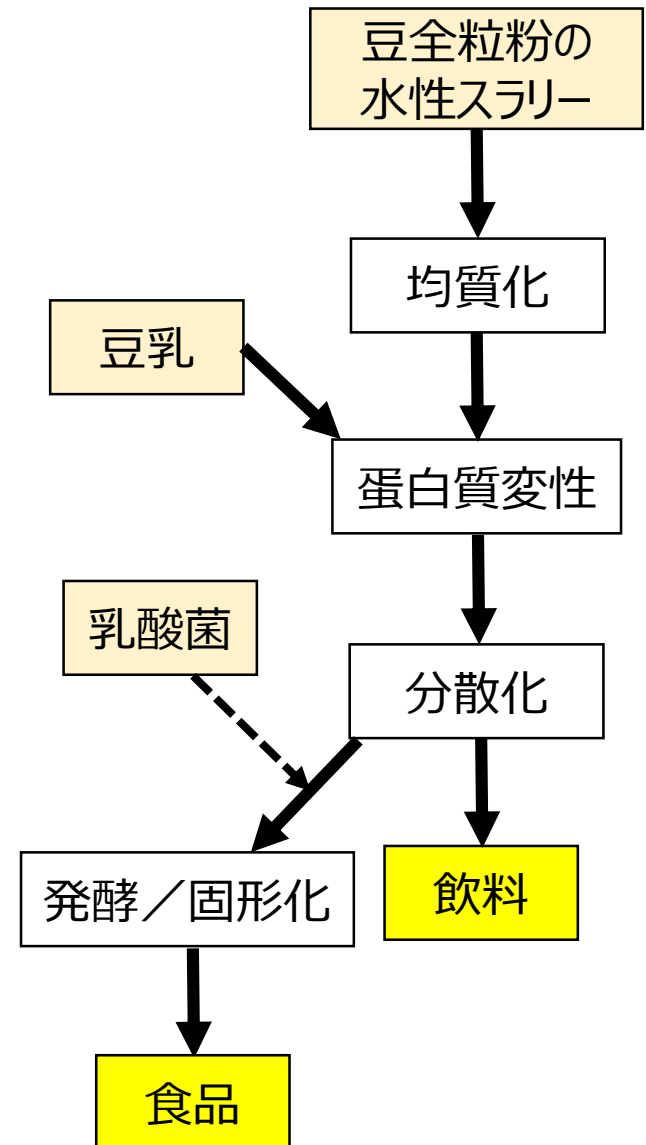
② 豆類を原料とする固形発酵食品

■ 技術内容

- ・豆類を原料とする、固形発酵食品の製造方法
- ・①の飲料の分散化後に、乳酸菌スタータを添加して発酵／固形化

■ 特徴

- ・組織が滑らかで風味が良好



問合せ先

カゴメ株式会社

イノベーション本部 イノベーション開発部

知的財産グループ 宮下、土井

メールアドレス：IP-license@kagome.co.jp

