

新食感おつまみトマト

モリトツツォ・Aチーム

リーダー・発表者

発表者

阿部 莉里花 安代 朱里 鈴木 千穂 松田 颯太 麦倉 悠斗

宇都宮大学地域デザイン科学部コミュニティデザイン学科3年

目次

- ▷概要 p.3
- ▷特徴 p.4~5
- ▷利用特許 p.6
- ▷事業計画性 p.7
- ▷実現可能性 p.8~ 9
- ▷新規独創性 p.10

概要

そのまま食べてもしっかりおいしい

おつまみドライトマト



従来のドライトマトは材料の一つ。
特許活用のドライトマトは風味を保つ
ためよりおいしく食べられる。

特徴（1）

①風味はそのままで食感が変化

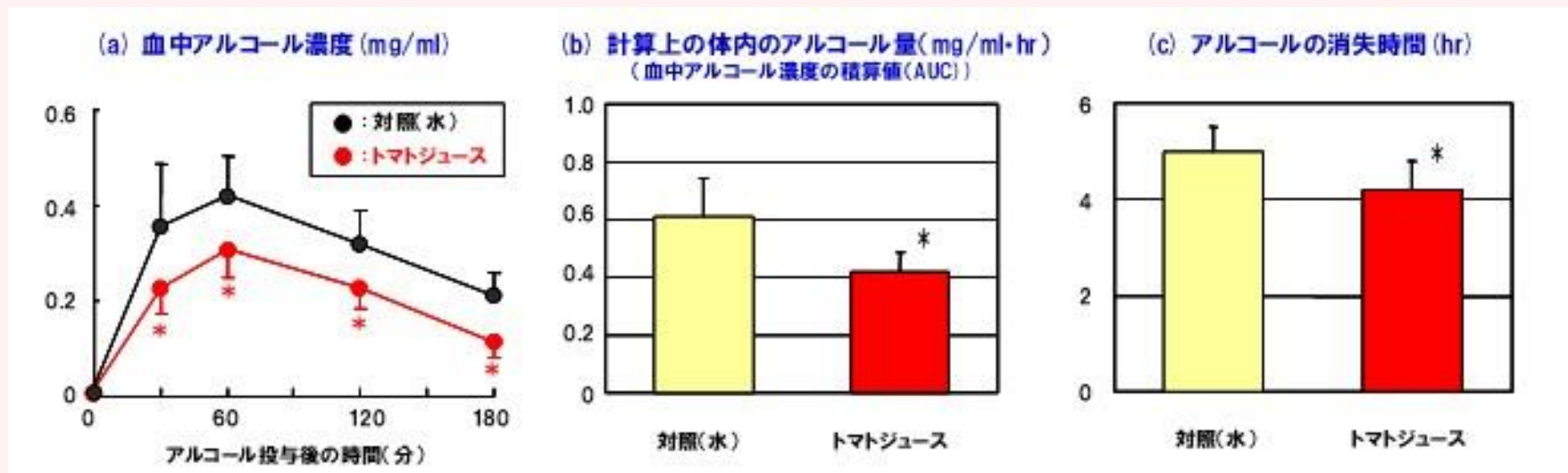
②トマトの栄養がそのまま凝縮＋低カロリー

③手間をかけずに食べられる

特徴 (2)

④ トマトは飲酒後の血中アルコール濃度を低下させる

⇒ 酔いの回りが緩やかになり、飲酒後の酔い覚めも早まる



(a) トマト摂取の有無による血中アルコール濃度推移

(b) 計算上の体内に留まるアルコール量

(c) 体内からのアルコール消失時間

値は平均±標準偏差, n=12 *対照と比べて有意に低下(p<0.05)

利用特許

○加工トマト、乾燥トマト及びこれらの製造方法（カゴメ株式会社様）

開放特許番号：第5280380号

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
- ・ レーザーの照射後に乾燥させて乾燥トマトを製造

効果・特徴

- ・ 果肉からの果皮の剥離が抑制されるため食感に優れる
- ・ トマト本体をカットしないため、外観も良好でトマト本来の風味が保持される
- ・ 短時間で乾燥でき、簡便に製造できる

事業計画性

○ターゲット：お酒を飲む女性

○健康という付加価値

→健康への意識が高いニーズにも対応

○商品構想案

・小分け包装

・味付けを複数開発 ex.塩コショウ、チーズ、バジル

実現可能性(1)

○想定企業

製造：おつまみ製造会社、製菓会社

販売：女性客を主なターゲットにしている企業
ex.カルディコーヒーファーム

○コスト

試作段階 200円／個

└ 実務の場合、試作より大量にドライトマトを作る

└ コストは数十分の一になる可能性











実現可能性(2)

「ヘルシーなおつまみ」で
女性の需要が期待できる

トマトは
好きな野菜ランキング1位

2021年

※複数回答、トップ10

1位	トマト	75.0%	 +2.8pt
2位	じゃがいも	74.2%	 +1.4pt
3位	たまねぎ	72.8%	 -1.2pt
4位	キャベツ	71.8%	 -2.0pt
5位	枝豆	71.3%	 +3.0pt
6位	大根	71.0%	 +3.3pt
6位	きゅうり	71.0%	 +6.3pt
8位	さつまいも	69.8%	 +4.6pt
9位	ほうれん草	69.3%	 +2.3pt
10位	なす	68.7%	 +3.0pt

※矢印は昨年からの順位の変動

大人が好きな野菜 トップ10 2021年
タキイ種苗株式会社の調査より

新規独創性

下処理が不要

→手軽に栄養摂取できる

風味を保持

→従来より味が濃く
よりおいしく食べられる

新食感

→レーズンのような食感

トマト史上初

→調理いらずで
おつまみとして食べられる

参考資料

- ・ 「アサヒグループ、カゴメ共同研究」、カゴメ株式会社、2022年1月13日
<https://www.kagome.co.jp/company/news/2012/001371.html>
- ・ 「KALDIの店舗拡大と女性の買い物脳～『女性のため』の今後～」、石田卓也、2022年1月13日閲覧、
<http://pweb.sophia.ac.jp/amikura/thesis/2012/ishida.pdf>
- ・ 「2021年度 野菜と家庭菜園に関する調査」、タキイ種苗株式会社、2022年1月13日閲覧、
https://www.takii.co.jp/info/news_210819.html

ご清聴ありがとうございました