



株式会社 アイデアファクトリー

2F Takai Bldg, 3-4-1 Kyobashi, Chuo-ku Tokyo 104-0031, JAPAN

Tel : ++81 (0) 3-3516-6677/Fax : ++81 (0) 3-3272-8755

明日葉食材資材化ブランシング加工

株式会社アイデアファクトリー

代表取締役 多田 俊哉

加工原料： ひたちなか（茨城）産 源生林あしたば種

中葉 52kg

熟葉 60kg

加工日・加工場： 11月19日 平林産業株式会社佐久工場（長野県佐久市）

加工工程： 葉の選別・仕分け

洗浄（流水）

裁断（40mm長に裁断）

ブランシング（95～90秒間）

冷水締め

脱水

秤量・脱気包装（ポリエチレン袋 50μ厚）

BQF（緩慢冷凍）

加工品収量： 中葉ブランシング加工品 46kg（2kg袋23袋）

熟葉ブランシング加工品 48kg（2kg袋24袋）

加工品用途： 加熱調理用（以下想定用途）

- ・ コンビニ・量販店向けチルド商材原料として
- ・ 冷凍食品加工用
- ・ 製菓原料
- ・ チルド飲料原料

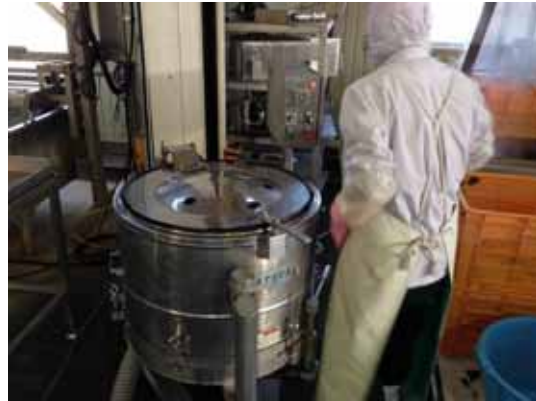
写真： 原料受け入れ ～ 選別・洗浄



写真： 裁断 ~ ブランチング



写真： 冷水締め ~ 脱水



写真： 秤量・脱気包装 ~ 冷凍加工前の製品



明日葉ブランディング加工品とオリーブオイルを使った商品の開発アイデア

- ・ オリーブオイルで揚げたてんぷら



- ・ オリーブオイルを使ったコンディメント商品（写真はバジルを使った例）



- ・ 搾汁液を醗酵させて作る酢（明日葉酢）にオリーブオイルでドレッシング（写真は、レタスでの例）





株式会社 アイデアファクトリー

2F Takai Bldg, 3-4-1 Kyobashi, Chuo-ku Tokyo 104-0031, JAPAN
Tel : ++81 (0) 3-3516-6677/Fax : ++81 (0) 3-3272-8755

- ・ **明日葉パウダー品とオリーブオイルを油脂として使った焼菓子**
(写真は、オリーブオイル、卵、米粉を使った例)



当社（株式会社アイデアファクトリー）は、社団法人日本オリーブオイルソムリエ協会の運営母体です。

また日本オリーブオイルソムリエ協会の理事のうち一名は野菜ソムリエの創業メンバーです。日本オリーブオイルソムリエ協会主催で、毎年4月に国際オリーブオイルコンテスト及びマルシェイベントを二子玉川ライズ（東京・世田谷区）にて開催しています。2013年開催では17万人を動員しました。