

飲食店向けに新たな味を創るレシピメーカーを開発 ～ 6月30日から Makuake (マクアケ) 応援購入プロジェクトスタート ～



CLOSER FINEMIX (クローザーファインミックス) お店の新たな味・質感を演出するレシピメーカー

株式会社OKUTECは、飲食店向けのレシピメーカーとして調理用乳化デバイス『CLOSER FINEMIX』（クローザー ファインミックス）を開発、来る2022年6月30日（木）（アインシュタイン記念日）からMakuake（マクアケ）応援購入プロジェクトをスタートさせます。

【開発の背景】“カラダにいいオイル”のブーム

飲食店ではコロナ禍以前の水準に戻すことはまだまだ限定的で、V字回復に向けては新たな需要の掘り起こしが求められている。その一方で、コロナ禍においても食用油市場は堅調である。“カラダにいいオイル”の知識が消費者に浸透してきており、オリーブ油やアマニ油、MCTオイルなどの健康オイルが食用油市場拡大を牽引し、2020年度は過去最大の市場規模を更新し1,600億円を突破した。これらの社会背景から、当社の保有する乳化装置の技術と健康オイルブームを利用し、**オイルを乳化して調理に活用することが手軽にできれば、健康と美味しさを求める消費者に一石何丁もの新しい世界が広がる。それにより飲食店向や地域活性化に貢献できると考え装置開発へ着手しました。**

【今回のお知らせ】新メニュー開発を強力に後押し

本商品は、“油と水のように本来混ざり合わない液体同士を混ぜる”装置です。**無添加・非加熱で乳化ができ味・香り・質感の変化が得られます。**ドリンク系、ドレッシング・ソース系、出汁・スープ系、スイーツ系、アルコール系など様々なレシピ試作でその変化を確認しています。株式会社ハウス食品分析テクノサービスの官能試験で“人が感じる風味や食感の数値化”を行い、CLOSER（クローザー）の乳化による味・香り・質感の変化を実証しました。また、料理好きの方々へのモニター募集も行いました。CLOSERデモ機の貸出しを行い、多くのレシピの活用アイデアや、装置の改善に関するご意見をいただいています。その結果、**プロの料理人にCLOSER（クローザー）を使っていただくことで、他店では出来ない店独自の味・メニュー・商品の開発ができる**と確信し、生産着手に向けてマクアケ応援購入プロジェクトへ

の出展を決定しました。

<試作メニューの事例>

MCTオイルはちみつレモンティー



乳化：MCTオイルxはちみつxレモンティー

ゴマ油香る白だし万能ドレッシング



乳化：ごま油x白だし

ごま油香る即席しょうゆつけ麺



乳化：ごま油x即席麺スープxお湯

MCT オイルで大豆香る味噌汁



乳化：MCTオイルx味噌汁

乳不使用クリームフルーツサンド



乳化：アマニ油x豆乳

オリーブオイル香るジントニック



乳化：オリーブオイルxドライジン

<商品の仕様>

	
商品名称： 調理用乳化デバイス クローザー ファインミックス 『CLOSER FINEMIX』	
容量： 250cc	
サイズ： 130x130x270mm	
重量： 約800g	
材質： 樹脂製（ABS, PC, ナイロン）	
定格電力： DC24V 48W	
付属品： AC-DCアダプター	
生産国： 日本	
価格： Makuakeプロジェクトで発表	

【今回の商品開発に至る経緯】：無添加でのニーズに答えたい。

株式会社 OKUTEC は 2017 年 10 月シニアで研究開発型の企業として創業。2019 年ウルトラファインバブルの生成技術を活用した新工法のラボ用乳化機「CLOSER Type-R1」（クローザー タイプ R1）を開発し、東京ビッグサイトで開催された「インターフェックス・ジャパン」に出展、好評を得ました。その後、2020 年の正式発売開始直後からコロナ禍で対面活動停止を余技なくされ開発活動も一時中断させましたが、ホームページ等からお問合せいただいた大学や食品、化粧品、医薬品メーカーの研究所等で一定

数の販売実績を上げることができました。そして研究者の皆さまとの情報交換から、乳化に関するニーズや乳化剤を減らしたいとのニーズが高いことを知り、開発活動を再スタートさせる後押しをいただきました。コロナ禍での生活様式の変化から、創業当初からの開発マイルストーンであった家庭でも使える小型乳化装置開発は化学物質の使用量を減らしたいと思う方々へ必ず貢献できると思い CLOSER FINEMIX (クローザー ファインミックス) の開発に至りました。

クローザー タイプ-R1
CLOSER Type-R1
ラボ用気液せん断型ホモジナイザー



【重量】 約10kg (ステンレス製)
【容量】 500cc~2,000cc
【用途】 研究開発用
実績：大学、食品メーカー
化粧品メーカー、医薬品メーカー

クローザー ファインミックス
CLOSER FINEMIX
調理用乳化デバイス



【重量】 約800g (樹脂製)
【容量】 250cc
【用途】 業務用 (飲食店)

【将来の展望】：豊かな生活と、地球環境を守る選択肢を増やしていきたい。

「乳化」は食品や化粧品、医薬品、化学品など様々な分野で使われ、一般的には製造工程で乳化剤 (界面活性剤) や防腐剤などを用いて長期間に渡り安定な状態 (油と水が混ざっている状態) を維持しています。しかし、この乳化剤や防腐剤の多くは化学物質であり、便利な生活をもたらす半面、海洋汚染や化学物質過敏症といった多くの弊害も生まれてきています。この矛盾を解決する新たな仕組みができないだろうか? と考えたのが CLOSER (クローザー) 開発のきっかけです。消費者の近くで手軽に乳化できるデバイスがあれば、調理用の乳化に留まらず、消費者自身で原料の知識を持ち、安心・安全な無添加商品が身近で作れる新しい選択肢が生まれる。そういった未来を考え、乳化装置 CLOSER (クローザー) を更に進化させていきたいと考えています。

【お問い合わせ先】

株式会社OKUTEC (オクテック)

住所：〒665-0887 兵庫県宝塚市山手台東 2-8-13

担当者： 奥田 伸二

携帯電話：090-9549-2607

E-Mail：shinji.okuda@okutec.co.

HP：<http://www.okutec.co>

CLOSER FINEMIX に関する追加情報：

Instagram：https://www.instagram.com/closer_okutec/

Twitter：https://twitter.com/CLOSER_OKUTEC

Note：https://note.com/closer_okutec/