

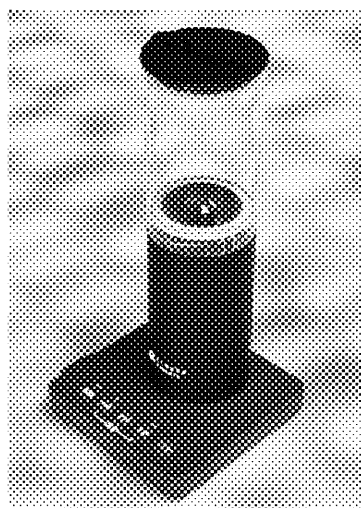
ファインバブルで乳化

OKUTEC、調理機器投入

OKUTEC（オクテック、兵庫県宝塚市、奥田伸二社長）は、攪拌翼などを使用せず無添加・非加熱で乳化できるレシピメーカー「クロザーファインミックス」を開発した。クラウドファンディング（CF）サイト「マクアケ」を通じて、6万8000円

（消費税込み）で発売した。飲食店や料理マニアらをターゲットに拡販を目指す。ノズルからウルトラファインバブルを放出し、循環させて起こるせん断力で乳化作用を促進させる調理用機器。攪拌翼やカッターなどを用いないため、素材の材質や性質を壊さず、非加熱のため変質などにもつながらない。味や香り、質感の変化が得られ、ハウス食品分析テクノサービ

ス（千葉県四街道市）の官能試験による「人が感じる風味や食感の数値化」でも実証されている。容量は250cc、サイズは幅13センチ×奥行き13センチ×高さ27センチ、重さは約800グラム。さまざまなレシピにも対応するが、その上で料理のプロやマニアとともに新たなレシピを創り、研究開発を続け製品を創り上げることがをレシピメーカーの名称に込めている。同社は2017年創業。ウルトラファインバブルを活用した研究開発用の気液せん断型ホモジナイザーを扱っており、これをベースに業務用分野への参入を目的に開発に取り組んできた。



クラウドファンディングを通じて発売したクロザーファインミックス