

■新たな支援事業の概要

企 業	(株) マーマ食品 (設立：昭和 52 年 11 月、資本金：10,000 千円、社員数 32 名)
代 表 者	代表取締役 伊藤 恒利
所 在 地	〒025-0085 岩手県花巻市桜町 4 丁目 241-2 (Tel. 0198-24-6811)
テ ー マ	地域食材を活用した高級惣菜のブランド化及び全国展開支援
概 要	①国産惣菜の高級惣菜市場への販路拡大支援 ②国産惣菜のブランド化支援
支 援 チーム	大志田典明マーケティング支援チームプロデューサー、草場佳朗マーケティング支援チームディレクター

企 業	(株) ナノテム (設立：平成 10 年 4 月、資本金：125,100 千円、社員数 10 名)
代 表 者	代表取締役 高田 篤
所 在 地	〒940-0012 新潟県長岡市下々条 1 丁目 485 番地 (TEL：0258-22-6725)
テ ー マ	新しいダイシングブレード知財戦略及び販路拡大支援
概 要	①知的財産の維持管理・新規出願の支援 ②システム販売体制強化に向けたパンフレット等の整備支援 ③セールスステップとの連携強化支援による販売体制の強化
支 援 チーム	松枝浩一郎知的財産支援チームディレクター、岩崎孝セールス支援チームディレクター、吉水徳成事業化コーディネーター

■東経連事業化センター（平成 18 年 4 月設立）の概要

1. 目 的/東北地域の競争力強化に向けて、マーケティング支援をはじめとする新産業・新規事業の創出支援に東北地域の産学官との総合力を発揮して取り組み、地域イノベーション・システムの強化を図ること
2. 活動期間/5 年間（平成 18 年 4 月～平成 23 年 3 月）
3. 組織形態/東北 7 県の企業支援機関、産学官連携機関、大手企業等を会員とする任意団体
4. 活動期間/5 年間（平成 18 年 4 月～平成 23 年 3 月）
5. 活動経費/年間 5 千万円程度
6. 事務局所在地/東経連事務局内に設置
7. 事業概要/
 - (1)「マーケティング・ビジネスプラン支援事業」
 - (2)「産学マッチング支援事業」（革新的な研究開発プロジェクト創出サポート）
 - (3) 経営企画力アップを目指した人材育成
 - (4) 科学技術・産業政策に対する国への提言

以上



マーマーズの「おからこんにやく」

Pinō **こんにやく**
ピノ

しっかり食べても低カロリー!

お肉のかわりに! お肉の歯ごたえ!

■唐揚げ、カレー、中華、煮物、天ぷらなどに...

■カロリーは鶏肉(皮含み)の約 $\frac{1}{10}$

■食物繊維はレタスの約4倍

100g 当たり

25 kcal

美容

健康 ダイエット

◎この製品は動物性乳製品、化学調味料、保存料、着色料は一切使用しておりません

おからこんにやくは、肥満や生活習慣病に悩む 現代人にぴったりの食材です。

「Pinōこんにやく」を使った調理例...



和・洋・中いろいろなお料理に使えます!



「おから」と「こんにやく」が身体に良い理由

おからとこんにやくは、どちらも食物繊維がたっぷり含まれることで知られていますが、その食物繊維に違いがあります。おからの食物繊維は「不溶性食物繊維」で水にとけません。おなかの中でふくれて、少し食べるだけでもお腹が一杯になります。腸を通るときに、腸の内壁を適度に刺激するので、便通がスムーズになります。一方のこんにやくの食物繊維は「水溶性食物繊維」で水に溶けてゲル状になり糖や脂肪分を抱き込みますので、血糖値の急上昇を防ぎ脂肪の吸収をゆるやかにします。おからこんにやくを食べると、2種類の食物繊維がとれて、便通を改善し、生活習慣病を防ぐ働きが見込まれ、ダイエットとしても良い、とてもすぐれた健康食材です。



mama-ma FOODS inc.

株式会社 マーマーズ食品

〒025-0084 岩手県花巻市桜町4-241-2 TEL.0198-24-6811 FAX.0198-24-6847

<http://www.mama-foods.com/>

Pinōこんにゃく唐揚げ



ちぎって…



- Pinōこんにゃく1個(350g)
- タレA=おろしんにく・おろし生姜各1かけ分、お酒大さじ3、しょうゆ大さじ3、片栗粉・小麦粉各大さじ3
- 揚げ油、パセリ、レモン、各適量

①Pinōこんにゃくは一口大にちぎり、ボウルに入れる。Aのたれを加えてよくもみ込み、30分程おく。②片栗粉と小麦粉をよく混ぜておく。①の汁を

きって、②をまぶし、180度の揚げ油でカラリと揚げる。③油をきって器に盛り、パセリ、レモンを添える。

Pinōこんにゃく酢豚風



- Pinōこんにゃく150g
- 緑・赤ピーマン各1個、玉ねぎ1/4個、パイナップルの輪切り(缶詰)2切れ、片栗粉・揚げ油適量
- タレA=おろしんにく、おろし生姜、各1/2かけ分、お酒大さじ1.5、しょうゆ大さじ1.5

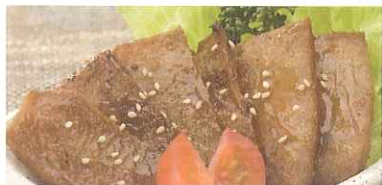
- タレB=酢3/4カップ、砂糖70g、トマトケチャップ40g、塩少々
- パセリ、オレンジ等

①Pinōこんにゃくは一口大にちぎり、ボウルに入れる。Aのたれを加えてよくもみ込み、30分程おく。②玉ねぎ、緑、赤ピーマンはひと口大の乱切りにする。パイナップルもひと口大の均一の大さに切る。③ボウルに片栗粉を入れて、①を水けをよく切って、1個づつ片栗粉にまぶす。④中華鍋に揚げ油を入れて180度に熱し、③を入れ全部入れ終わったら中火にして、2分ぐらい揚げる。⑤④に玉ねぎを入れてひと混ぜし、すぐに金ザルにあげて油を切る。⑥再び、中華鍋に火をかけ、サラダ油をひいて、緑、赤ピーマン、パイナップルを炒める。全体に油が回ったら、Bのたれを混ぜ合わせた甘酢を入れる。⑦火を強めて水溶性片栗粉適量を回し入れ、⑤を加えて手早く混ぜる。甘酢が沸騰したら出来上がり。オレンジスライス、パセリ等を添える。

Pinōこんにゃくカルビ焼き



スライスして…



- Pinōこんにゃく1個(350g)
- タレ=砂糖大さじ1/2、しょうゆ大さじ1
- 片栗粉、小麦粉 各 各適量、サラダ油 少々
- 焼肉のたれ 市販品 適量

①Pinōこんにゃくは、4mm厚さに切り、両面に隠し包丁を入れる。ボウルに入れて、タレを加えてからめ10分程置く。②①に片栗粉をまぶして、180度の揚げ油でさっと揚げ、油をきる。③フライパンにサラダ油を中火で熱し、②を入れて両面焼く。

焼肉のたれを加えて手早くからめ、器に盛って野菜を添える。

Pinōこんにゃく肉じゃが



- Pinōこんにゃく200g
- じゃがいも3個、玉ねぎ小1個、にんじん小1本、さやいんげん40g、塩少々、牛脂20g、サラダ油大さじ1
- タレA=みりん・しょうゆ各大さじ1
- タレB=だし2カップ、みりん・しょうゆ各大さじ2.5

①Pinōこんにゃくは、横薄切りにする。じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、水にさらしてから水けをきる。玉ねぎは縦半分になりに切り、縦6等分のくし形に切る。にんじんは皮をむき、一口大の乱切りにする。いんげんは塩を入れた熱湯でゆでて水けをきり、2~3cm長さに切る。②鍋に牛脂を中火で熱し、Pinōこんにゃくを入れていためる。全体に脂が回ったらタレAを加え、手早く煮からめてとり出す。③鍋にサラダ油を中火で熱し、玉ねぎを入れていためる。少ししんなりしたら、にんじんを加えてさっと炒める。②とタレBを加える。④煮立ったら弱火にしてアクをとり、ふたをして10分ほど煮る。じゃがいもを加え、さらに15分ほど煮る。いんげんを加えてひと煮し、器に盛る。

■ミネストローネ



その他のレシピは
ホームページで
紹介しております!
mama-foods.com

Pinōこんにゃくハンバーグ



ミンチにして…



- Pinōこんにゃく2個(700g)
- タレA=卵1個、小麦粉大さじ2、塩小さじ1、こしょう少々
- タレB=トマトケチャップ大さじ4、ウスターソース大さじ1.5、水1/2カップ
- クレソンあれば4本

①Pinōこんにゃくは、フードプロセッサーに入れて攪拌し、水けをしぼる。②玉ねぎはみじん切りにする。フライパンにサラダ油大さじ1/2を弱火で熱し、玉ねぎを入れて、しんなりとするまで炒め、あら熱をとる。

③ボウルに①、②、タレAを入れて、手で良く練り混ぜる。4等分して小判かたにまとめる。④フライパンにサラダ油大さじ1.5を中火で熱し、③を入れて両面焼く。色がついたら、タレBを混ぜて加えふたをして弱火で7~8分蒸し煮にする。器に盛り、クレソン等の野菜を添える。

Pinōこんにゃく麻婆豆腐



- Pinōこんにゃく150g
- 長ねぎ1本、にんにく、生姜 各1かけ、万能ねぎ適量、塩小さじ1/2、こしょう少々、サラダ油大さじ1.5、ごま油大さじ1
- タレA=豆板醤小さじ1、酒・みそ・しょうゆ各大

さじ1、顆粒鶏がらスープのもと小さじ1/2、片栗粉大さじ1

①Pinōこんにゃくは、フードプロセッサーに入れて攪拌し、水けをしぼる。(Pinōこんにゃくの味付けをほころでも可)②長ねぎ、にんにく、しょうがはみじん切りにする。万能ねぎは8mm幅に切る。③フライパンに、ごま油を弱火で熱し、2を入れて炒める。香が立ったら中火にし、①を加えて炒めあわせる。豆腐を2cm角にきったものとAのたれを加えて手早くまぜ、水1カップ、顆粒鶏がらスープのもとを加える。④煮立ったら、1分ほど煮て片栗粉を水大さじ1で溶いて加え、ひと煮する。とろみがついたら器に盛り、万能ねぎを上から散らす。

■ミートソース



■味付けそば



Pinōこんにゃくきんぴら



細切りにして…



- Pinōこんにゃく200g
- にんじん1/3本、ごま油大さじ1強、白りごま少々
- タレ=みりん・しょうゆ各大さじ1強、酢小さじ1、だし大さじ1

①Pinōこんにゃくは、3~4mm角の棒状に切る。にんじんは皮をむき、3~4mm角の棒状に切る。②フライパンにごま油を中火で熱し、①を入れて炒め

る。全体に油が回ったらタレを加え、手早く煮からめ。汁けがほぼなくなったら器に盛り、ごまを振る。

Pinōこんにゃくチンジャオロースー



- Pinōこんにゃく150g
- 緑ピーマン3個、竹の子の水漬150g、サラダ油 適量
- タレA=おろしんにく、おろし生姜、各1/2かけ分、お酒大さじ1.5、しょうゆ大さじ1.5
- 調味料B=お酒大さじ、しょうゆ大さじ1、砂糖

小さじ1弱、こしょう少々、水溶性片栗粉少量

①Pinōこんにゃくは、3~4mm角の棒状に切る。たれを加えてよくもみ込み、30分程おく。②ピーマンは縦2に切って種を取り、細切りにする。たけのこも同じ大きさの細切りにする。③中華鍋を強火にかけ、煙が出るまで充分空焼きしてからたっぷりのサラダ油を入れる。油が熱くなったら、まず①を入れすぐにほぐす様にサツとかき混ぜる。④次にたけのこ、ピーマンを入れ、大きくサツとかき混ぜる。⑤野菜に軽く火が通ったら、ジャーレン(金ザル)にあげ、充分油をきる。⑥再び、中華鍋に火をかけ、⑤の材料を戻して、調味料Bのお酒、しょうゆ、砂糖、こしょうを加えて、ひと混ぜする。⑦鍋をゆすりながら手早く混ぜ、最後に水溶性片栗粉を回し入れてとろみをつける。火は最後まで強火のまま。

マーマフーズの手づくり煮物

マーマフーズの手づくり煮物の具材は、岩手県で採れた山菜を中心にすべて国産原料を使用しております。
岩手の大地が育んだ、自然の味をどうぞご賞味ください。

岩手県産 姫竹と 三陸産 すき昆布煮

岩手県で採れた天然姫竹と三陸産代産のすき昆布を丁寧に煮付けにしました。

原材料 岩手県産天然姫竹、こんにゃく、人参、三陸産代産すき昆布、油揚げ、本醸造醤油、甜菜糖、米飴、昆布エキス、酵母エキス、米サラダ油、天然塩、椎茸戻し汁（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

栄養分析表示(100g当り)			
エネルギー	72kcal	たんぱく質	2.9g
脂質	3.1g	灰分	2.0g
炭水化物	8.0g	ナトリウム	602mg

朝日本食品分析センター調べ



岩手県産 天然わらび煮

みちのくの代表的な山菜の天然のわらびを煮付けにしました。天然のわらび特有の風味が味わえます。

原材料 岩手県産天然わらび、人参、こんにゃく、油揚げ、本醸造醤油、甜菜糖、米飴、昆布エキス、酵母エキス、米サラダ油、天然塩、椎茸戻し汁（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

栄養分析表示(100g当り)			
エネルギー	92kcal	たんぱく質	3.9g
脂質	4.4g	灰分	2.2g
炭水化物	9.2g	ナトリウム	630mg

朝日本食品分析センター調べ



岩手県産 天然山うど煮

春になくてはならないみちのくの味。岩手県で採れた天然山うどを煮物にしました。

原材料 岩手県産天然山うど、こんにゃく、人参、岩手県産天然姫竹、国産椎茸、米サラダ油、本醸造醤油、甜菜糖、米飴、昆布エキス、酵母エキス、天然塩、椎茸戻し汁、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

栄養分析表示(100g当り)			
エネルギー	56kcal	たんぱく質	1.8g
脂質	1.8g	灰分	1.8g
炭水化物	8.2g	ナトリウム	548mg

朝日本食品分析センター調べ



岩手県産 天然みずの煮物

北東北で代表的な山菜のみずを丁寧に煮込みました。みちのくの春の季節の代表的な煮物の一品です。

原材料 岩手県産天然みず、こんにゃく、人参、岩手県産天然姫竹、油揚げ、本醸造醤油、甜菜糖、米飴、昆布エキス、酵母エキス、米サラダ油、唐辛子、天然塩、椎茸戻し汁（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

栄養分析表示(100g当り)			
エネルギー	59kcal	たんぱく質	2.3g
脂質	2.4g	灰分	1.8g
炭水化物	7.1g	ナトリウム	588mg

朝日本食品分析センター調べ



岩手県産 天然山ふきの煮物

天然の山ふきを煮物にしました。自然のふき本来の風味が味わえます。

原材料 岩手県産天然山ふき、こんにゃく、人参、油揚げ、本醸造醤油、甜菜糖、米飴、昆布エキス、酵母エキス、米サラダ油、天然塩、椎茸戻し汁、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

栄養分析表示(100g当り)			
エネルギー	60kcal	たんぱく質	2.5g
脂質	2.5g	灰分	1.8g
炭水化物	6.9g	ナトリウム	521mg

朝日本食品分析センター調べ



三陸産 結び昆布と 岩手県産 姫竹の煮物

三陸で採れた昆布と岩手県で採れた天然姫竹をじっくりと煮込みました。

原材料 三陸産結び昆布、岩手県産姫竹、本醸造醤油、甜菜糖、米飴、昆布エキス、酵母エキス、天然塩、椎茸戻し汁（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

栄養分析表示(100g当り)			
エネルギー	57kcal	たんぱく質	1.8g
脂質	0.2g	灰分	2.5g
炭水化物	12.1g	ナトリウム	789mg

朝日本食品分析センター調べ



お召上がり方法



電子レンジの場合
耐熱容器に移しかえラップををかけ目安500wで1分600wで30秒



お湯で温める場合
封を切らずに熱湯で2～3分程沸騰させてください。

マーマフーズの手づくり煮物の具材は、岩手県で採れた山菜を使用しております。岩手の自然の味をどうぞご賞味ください。



お問い合わせ先

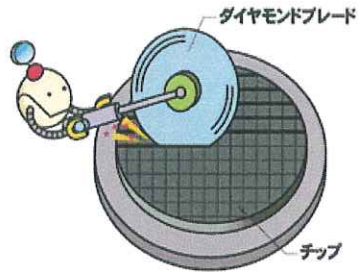
株式会社 **マーマ食品**

〒025-0084 岩手県花巻市桜町四丁目241-2
TEL:0198-24-6811 FAX:0198-24-6847
HomePage: <http://www.mama-foods.com/>



株式会社 ナノテム (参考)

新たなダイシングブレード「有気孔ダイヤモンドブレード」について

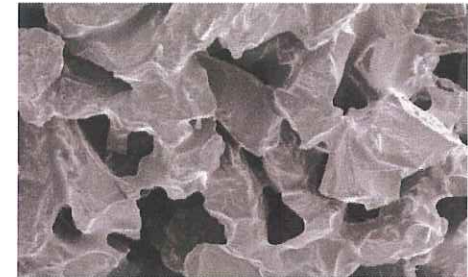


・ダイヤモンド砥粒とボンド（金属、樹脂、めっき等）で構成される既存のダイヤモンドブレードに比べ、本技術はダイヤモンド同士がガラスセラミックスによって結合し気孔のできるため切れ味に2~3倍優れる。

・物を切断する場合にナイフでは切断できないが、ノコギリであれば切断できる。ブレードに応用。



ブレード外観写真



ブレード内部構造写真

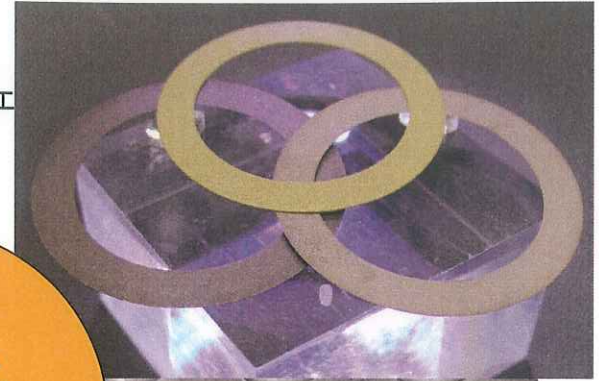


切断のイメージ

ナノテムの事業概要

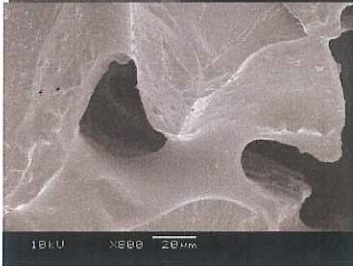


半導体基板の切断、溝加工
有気孔セラミックスボンド
高能率！
厚み0.06~1.0mmまで



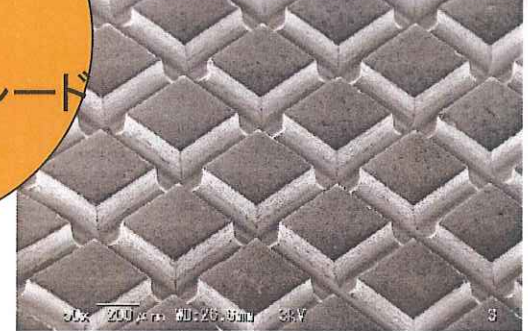
治具
多孔質セラミック
真空チャック

切断
ダイシングブレード



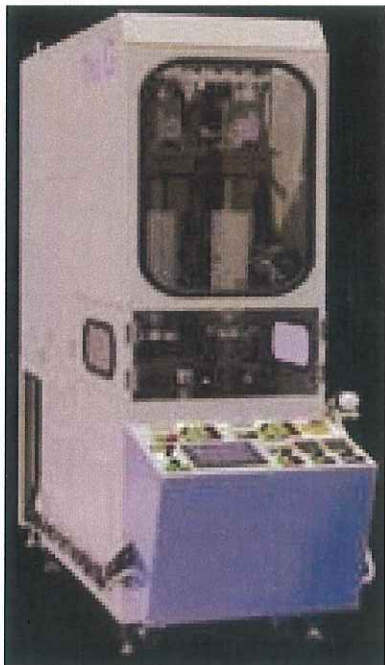
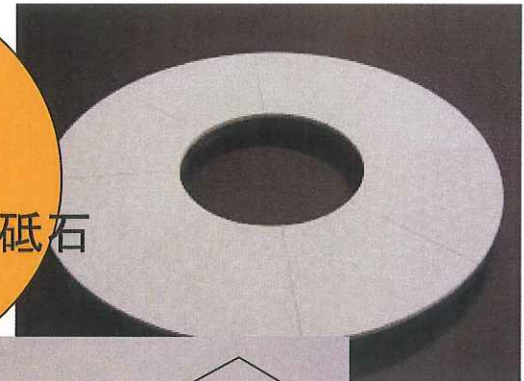
完全焼結！
制御可能！
•気孔径1~200ミクロン
•気孔率20~60%

コア技術
[セラミックス成形・
焼結技術]



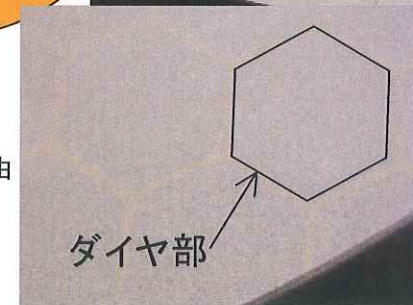
研削
スルーフィード加工

研磨
精密ダイヤモンド砥石



「定力送り機構」で
砥石の能力最大限！
ワークにやさしい

ダイヤモンドが常に高く
高分担加重
有気孔のため
水・エアの出入自由



ダイヤモンド