

サ プ リ メ ン ト チ ュ ー ブ

災害時の非常食をワンランクアップさせる調味料

com.tech チームA

2年 山内祥輝

2年 藤田一步希

2年 藤田万凜

使用開放特許

練りからし等のペースト状香辛料の

辛味・香味の

長期間保存技術

東日本大震災

熊本地震

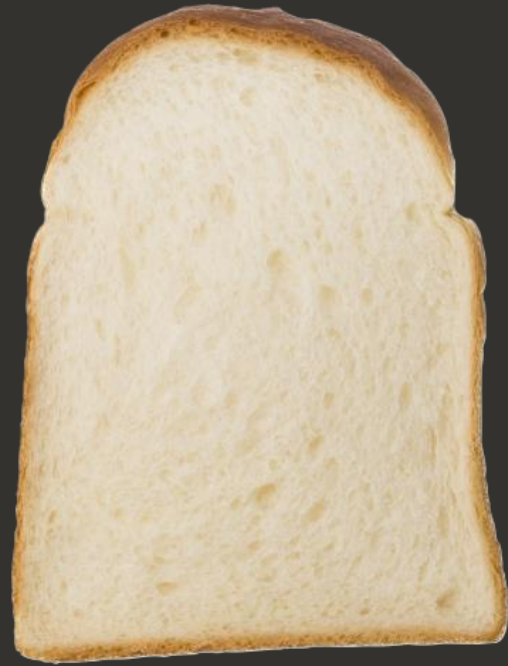
北海道胆振東部地震

豪雨や台風による災害

海底火山の噴火による津波

避難したときの食事

知っていますか



栄養価が低く 味が変わらない

避難場所にある調味料



しょっぱい or 甘い

サ プ リ メ ン ト チ ュ ー ブ

災害時の非常食をワンランクアップさせる調味料

商品説明

サプリメント × 香辛料ペースト

避難時に不足しがちな栄養素ビタミンB1、B2、タンパク質などを香辛料と混ぜペースト化させた調味料

栄養不足の改善

味の変化

カップ麺や炊き出しの際、適量押し出し使用してください

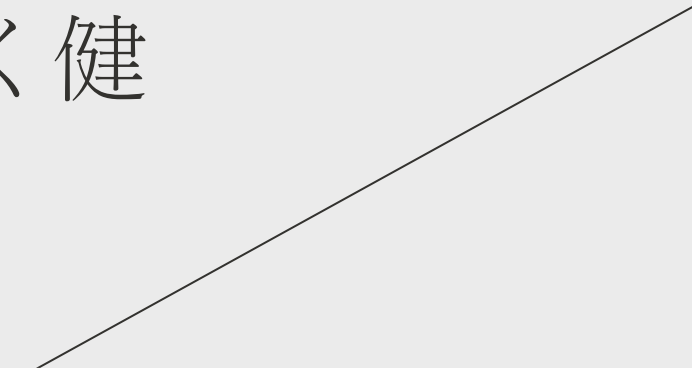
新規獨創性

實現可能性

事業計畫性

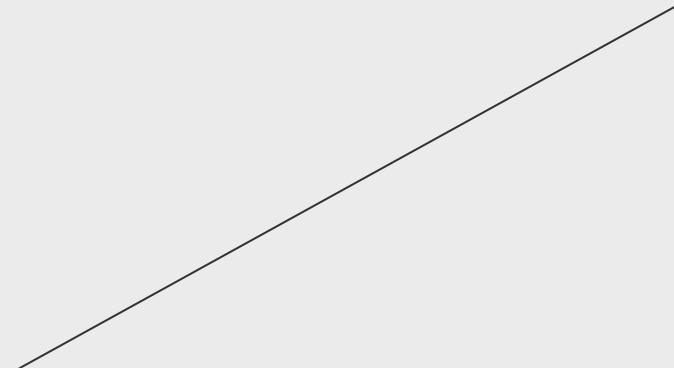


新規独創性

- 災害時に不足しがちな栄養素を薬ではなく食事として摂取できるため、環境や生活のストレスから身を守ることに繋がる
 - チューブを避難場所に持っていくことが贅沢ではなく健康のためとなり、持っていきやすくなる
- 



実現可能性

- 野菜ペーストや酵素ペーストなどペースト化する技術がメジャーである
 - 醤油や味噌などの味と合うように素材を限定することで災害時にあった調味料を作ることが可能である
- 



事業計画性

- カップ麺やスープに使うために唐辛子チューブ
 - チューブだけでなく、避難所に置くものとして小分けパック
 - パンなどに塗って食べるためにカレーチューブ
 - 家庭で普段使いするためにショウガ、ニンニクチューブ
 - チューブをお湯に溶かすだけで即席スープ
- 