

短時間で食材のうま味を増進する革新的な厨房機器 Umamié（ウマミエ）発売

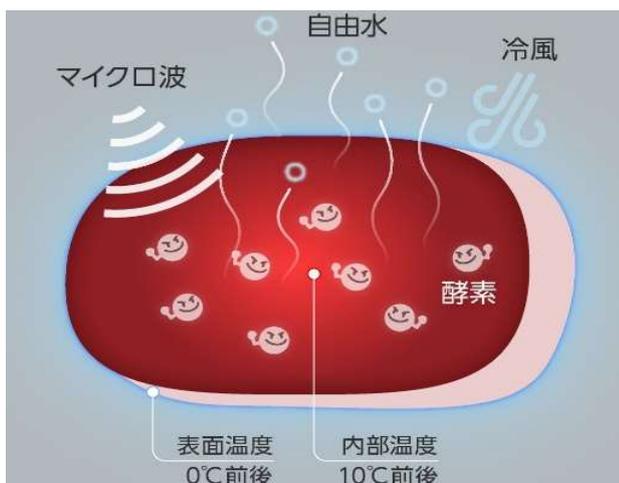
四国計測工業株式会社（本社：香川県仲多度郡多度津町／社長：寺井昇二）は、2025年4月より全国の食材にこだわるフードビジネス関係者に向けて“うま味増進機”「Umamié（ウマミエ）」を発売します。

食材のタイムマシン Umamié

これまでの常識であった“食材のうま味を増やすには時間を必要とし、その過程で鮮度が失われる”ということに変革をもたらす、今までにない革新的な厨房機器が誕生しました。Umamiéは、独自のマイクロ波制御技術を用いて、本来必要とする時間を飛び越え短時間で食材本来のうま味を増進させる装置であり、「鮮度の維持」と「じっくり寝かせたうま味」を共存させます。

短時間でうま味が増えるわけ

Umamiéの最大のポイントは、マイクロ波により食材内部を温めながら、冷却機能により食材表面を冷やすことにあります。食材の内部温度を上げることで酵素が活性化し、たんぱく質からアミノ酸への分解が進みます。また食材表面を冷却することで雑菌の繁殖や腐敗リスクを下げ、鮮度を維持します。さらにマイクロ波と冷風の相乗効果で食材内部の余分な水分の除去を促進します。



「Umamié」原理のイメージ

マイクロ波 ：食材内部を加熱 → 酵素活性化
冷風 ：食材表面を冷却 → 鮮度維持
マイクロ波+冷風 ：自由水(余分な水分)の除去



装置外観

Umamiéの効果

Umamiéを利用した食材は、従来では実現困難だった「じっくり寝かせたようなうま味」と「鮮度」が共存します。食材の個体ごとに異なる水分量の調整や、食材が本来持つ素材のうま味を引き出すなど、料理のプロが求める「食材のコンディションを最高の状態にする」というニーズに応えます。

Umamiéは、「うま味増進」「水分量の調整」「短時間処理」の3つの効果で、肉や魚、野菜、乳製品、乾物などさまざまな食材に対して革新的な味の変化をもたらします。その活用法は多岐にわたり、仕込みの手間を省けるだけでなく、料理のプロの創造力を刺激し、独創的なレシピの開発にも役立ちます。

1. うま味増進

独自の技術で食材内部をマイクロ波で温めることにより酵素を活性化し、たんぱく質からアミノ酸への変化を促進することで、うま味を増進させます。



通常2週間から数か月かかる牛肉の熟成をわずか数日間で実現、肉本来のうま味が際立ちます



若いチーズでも装置で1週間程度寝かすことで塩味がまろやかになり濃厚な味わいになります

2. 水分量の調整

表面と内部の温度勾配で圧力差が発生することにより、食材に含まれる余分な水分を抜くことができ、うま味を凝縮します。



余分な水分を抜くことで魚の鮮度はそのままに、数時間から半日でうま味を凝縮します



わずか数日間で色鮮やかなまま味が凝縮した氷温ドライフルーツになります

3. 短時間処理

従来法に比べ、食材のうま味増進や水分量の調整を簡単に短時間で行えるため、仕込みの手間と時間を減らし、食材の鮮度も保つことができます。

製品概要

製品名	Umamié (ウマミエ)
外形寸法	幅610mm×奥行650mm×高さ1600mm (突起部を含まず)
重量	135kg
価格	オープン価格

四国計測工業について

四国計測工業株式会社は、四国電力グループの一員として電力システム全般において重要な計測制御機器の製造、工事、保守を担う一方、食品メーカーや医療機関向けの自動化・省力化をサポートする産業用メカトロニクス製品等の製造も行っています。そのようななか、研究用マイクロ波製品の技術を食の分野に応用した熟成促進装置「Aging Booster」を販売し一流シェフからも高い評価を得ております。また、その後継機「Umamié」では熟成の枠を超え、食材の可能性を最大限引き出す技術を実現するなど、未来を見つめ飽くなき挑戦を続ける企業です。

お問い合わせ先

四国計測工業株式会社
経営戦略本部

メールアドレス：kaihatsu@yonkei.co.jp

URL：<https://umamie.jp>