

日本初の極薄グルメシート、 本格派「生」ピザシートの製造技術

大阪自動機株式会社



PAO-TIME®



リーフグルメ® パイ

ピッツァー生地を使ってハンディスタイルのピザメニューや
サクサクのパイ生地を使ってアイスクリーム、フルーツ等の
デザートメニュー・サラダメニューに相性抜群の商品。

技術・商品の内容と特徴

☆冷凍タイプの半生極薄パイシート。

半生で極薄のため解凍後もべたつかず、すぐ使えて作業性が抜群。その上ふっくらサクサクとした触感が特徴。そのまま焼いてアイスを載せたり、器状にしたり又はフィリングを包む・巻く等の用途は無限に広がる。

☆超薄型『生』ピッツァシートや地方特産品のシート

専門店の手作りピッツァを手軽に提供していただける本格派の生のピッツァシートです。他にも『おから』『さつま芋』『米飯』といった地方の特産品を使ったシート等も作ることが出来ます。



『生』ピッツァ



半生極薄パイシート

開発までの経過

昭和 48 年に製菓機械の製造・販売からスタート。その後、特許等の取得を機に多角化を図り、食品開発事業部を創設し食品分野に進出。

極薄グルメシートの市場の開拓は 20 年前に遡る。独創的な商品を目指したことから、人・金・情報など全てが不足している中での市場開拓であった。

商品化成功の秘訣は、長年にわたって蓄積してきたノウハウ、情報と何が何でも成功させようとする思いと執念である。

経営者の今後の抱負

独創的なもの作りを目指して、更なる研究開発の推進。そこから生まれる美味しく・笑顔になれる・健康になれる・顧客に喜ばれる商品提供を目指して、お客様と共に食品作りの明日を築く。



北京ダックを包む包餅

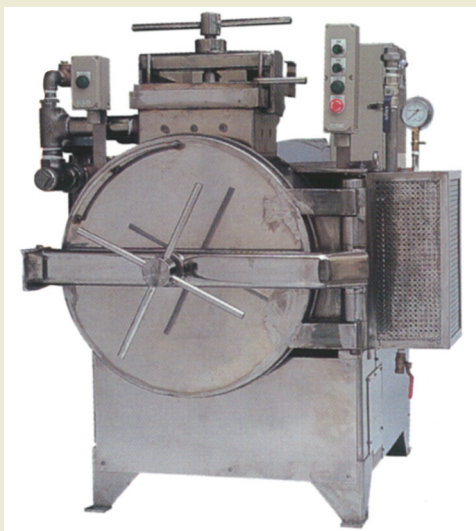


サモサ



ロールサラダ

大阪自動機株式会社



高速冷却式蒸練機



自動餅搗機

〒 630-0251 奈良県生駒市谷田町 1258 - 3
TEL ■ 0743 - 74 - 3418
FAX ■ 0743 - 74 - 2222
URL ■ <http://www.komiyan.co.jp/osakajidouki/>
開発担当部署 社長 小宮賢治
知的財産件数 10 件