

切り餅がついに宇宙に！！

JAXA 認証の宇宙日本食「切り餅」が 野口宇宙飛行士の携行品として選定

越後製菓株式会社（本社：新潟県長岡市、代表取締役社長：吉原忠彦）が提供する JAXA（国立研究開発法人宇宙航空研究開発機構）認証宇宙日本食「切り餅」が、野口聡一宇宙飛行士の国際宇宙ステーション滞在時に提供されることが決まりました。

宇宙日本食用に開発した「切り餅」は 2018 年に宇宙日本食認証を取得したもので、国際宇宙ステーションで使用されることを考慮し、市販の切り餅にはない工夫を施しています。



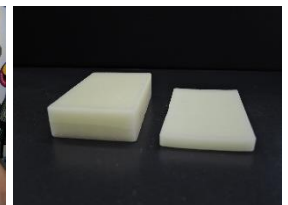
宇宙日本食「切り餅」

◆ 工夫1：餅を薄くしました

地球上では餅はオーブントースターで焼いたり鍋で煮たりして食べますが、国際宇宙ステーションではフードウォーマーという専用の調理器具に挟んで加熱します。この調理方法の場合、市販の切り餅では調理に時間がかかりすぎるため、餅の厚さを約 1/2 にすることで調理時間を短縮しました。



フードウォーマー



左：市販の切り餅

右：宇宙日本食「切り餅」

◆ 工夫2：餅がくっつきにくいパッケージを使用しました



加熱後の切り餅。柔らかくなった餅がくっつきません。

フードウォーマーに直接餅を置いて調理した場合、加熱された餅のカスが周辺の精密機器の故障につながる可能性があります。そこで、個包装フィルムに入れたまま調理できる方法を検討しました。通常の餅のフィルムでは、加熱調理して軟化した餅がべったりと付着しがしにくいいため、ほとんど付着しないフィルムを使用しました。

【お問い合わせ先】

越後製菓株式会社 お客様相談室
フリーコール 0120-917-651