

# 8月の缶詰試作 「大和煮おこわ」

## 完成写真



## ■感想

〈調理直後〉

- もち米と大和煮の味の相性は良いが、やや薄い
- 鹿肉ともち米の割合はちょうどよい
- もち米を炊いてから混ぜているため、少しもち米がつぶれてしまう

〈缶詰製造〉

- 缶詰の充填時の計量が簡単である
- 缶詰(平3号缶)の容量110g



## ■試作の目的

- 缶詰の新商品の開発
- 既存の人気商品であるマッスルポットの  
大和煮を活用した新缶詰の試作

## ■調理工程

- 1.もち米を炊く
- 2.大和煮を加えて混ぜる
- 3.完成



## ■次回改善点

〈調理〉

- もち米を炊く時点で大和煮を加える

〈缶詰製造〉

- 特になし



試作・試食日  
2023年8月7日