



## NEWS LETTER ニュースレター

2007年7月05日

### 「サバの味噌煮」「サンマの蒲焼き」「イワシのトマト煮」 “宇宙日本食”の認証を取得

マルハ株式会社（社長：五十嵐勇二 本社：東京都千代田区）が開発した宇宙食「サバの味噌煮」「サンマの蒲焼き」「イワシのトマト煮」が、宇宙航空研究開発機構（JAXA）によって“宇宙日本食”として認証されました。

“宇宙日本食”は、国際宇宙ステーション（ISS）に滞在する宇宙飛行士へ供給するための宇宙食で、JAXAより2006年12月に認証基準が発表されました。当社は2004年10月より宇宙日本食開発プロジェクトに参加取り組みを開始し、和風惣菜＝「おかずとなる“魚”」をテーマにした3品を申請いたしました。

なお、マルハには1994年に打ち上げが行われたスペースシャトルコロンビア号に初の和食の宇宙食を提供した実績があります。

#### <宇宙日本食にもとめられること>

宇宙飛行船内は地上と異なり気圧が低く無重力のため、宇宙日本食には以下のことが求められます。

##### ①開封時液汁が飛び散らないような工夫が必要

宇宙船内は無重力のため開封時液汁が飛び散りやすいので、液汁に粘性を持たせる工夫が必要です。

##### ②1年以上の常温保存が可能

宇宙飛行期間及び緊急時の対応を考慮し、宇宙日本食は常温で1年以上の保存ができることが必要です。

##### ③手軽に食べられ、コンパクトな包装形態でかつゴミが少ない

保管するのが宇宙船内ですから、場所をとらないようにコンパクトなパッケージが最適です。

#### <マルハが開発した宇宙日本食>

上記の宇宙日本食の条件を満たし、かつおいしい魚の宇宙日本食をご提供するために、以下の特徴を生かした開発に取り組みました。

① アイテムは誰にでも馴染みがある魚のおかずとして、カルシウムやDHA、EPAなどの栄養が豊富な「サバの味噌煮」、「サンマの蒲焼き」、「イワシのトマト煮」を選びました。

② 3アイテムとも液汁が飛び散ることを防ぐために、液汁に粘性を持たせています。

③ 1年以上の常温保存でおさかなの美味しさを保つために、缶詰・レトルト技術を採用しました。

マルハは今後、日本の宇宙開発を「食」の面から支援し、宇宙飛行士のみなさんの健康に貢献するとともに、宇宙食開発のノウハウを生かした「健康・本物・簡便」を追求した加工食品への応用開発に取り組んでまいります。

【認証を受けた宇宙日本食】



「サバの味噌煮」



「サンマの蒲焼き」



「イワシのトマト煮」

報道各位からのお問い合わせ先

(株)マルハグループ 本社 広報・IR グループ

Tel:03-3216-0821 Fax:03-3216-0342

E-mail : [koho@maruha.co.jp](mailto:koho@maruha.co.jp)