

宇宙日本食に認証された食品 **29** 品目

宇宙日本食としての認証を受けるには、認証基準を満たす必要があります。

国際宇宙ステーション(ISS)に宇宙食を供給するには、長期間の保存に耐えることや宇宙飛行が可能なことなど、ISS宇宙食供給の基準文書「ISS FOOD PLAN」の要求項目を満たさなければなりません。

また、日本で製造される食品であるため、日本の食品安全基準を遵守することも必要です。それらを踏まえ、宇宙日本食の認証基準が定められています。



白飯
尾西食品株式会社
アルファ米の白飯です。宇宙滞在における味覚の変化を考慮し、最もご飯の食味、食感が高い「低アミノロース米」を使用しています。ISSで供給可能なお湯で、確実に美味しく復元できることが特徴です。



赤飯
尾西食品株式会社
アルファ米の赤飯です。宇宙滞在における味覚の変化を考慮し、最もご飯の食味、食感が高い「低アミノロース米」を使用しています。ISSで供給可能なお湯で、確実に美味しく復元できることが特徴です。国産もち米、北海道産の良質な大豆を使用しています。



山菜おこわ
尾西食品株式会社
アルファ米の山菜おこわです。宇宙滞在における味覚の変化を考慮し、最もご飯の食味、食感が高い「低アミノロース米」を使用しています。ISSで供給可能なお湯で、確実に美味しく復元できることが特徴です。あきたこまちもち米をブレンド。わらび、ぜんまい、えのき茸、ふきなどが盛り込まれています。



おにぎり 鮭
尾西食品株式会社
アルファ米のおにぎりです。宇宙滞在における味覚の変化を考慮し、最もご飯の食味、食感が高い「低アミノロース米」を使用しています。ISSで供給可能なお湯で、確実に美味しく復元できることが特徴です。ご飯と鮭双方の味が引き立つよう、具材のバランスに注力しています。



サンマの蒲焼き
株式会社マルハニチロホールディングス
カルシウムやDHA、EPAなどの栄養が豊富に含まれた和風惣菜「おかずとなる“魚”」であるサンマの蒲焼きです。微小重力空間で液汁が飛び散ることを防ぐように、液汁に粘性を持たせ、常温保存で魚の美味しさを保つためにレトルト技術が採用されています。



粉末緑茶
三井農林株式会社
この緑茶は、茶葉からの抽出液を濃縮、噴霧乾燥するスプレードライ方式で製造され、その香りと味を封じ込めた顆粒タイプのお茶です。茶殻などのゴミを出さず、軽量でお湯にサッと溶けお茶を楽しむことができます。



粉末ウーロン茶
三井農林株式会社
このウーロン茶は、茶葉からの抽出液を濃縮、噴霧乾燥するスプレードライ方式で製造され、その香りと味を封じ込めた顆粒タイプのお茶です。茶殻などのゴミを出さず、軽量でお湯にサッと溶けお茶を楽しむことができます。



羊羹(小倉)
山崎製パン株式会社
練り羊羹は元来保存性の良い食品です。伝統の技と新たな技術開発に加え、原料の品質、練り条件(温度時間)、充填条件などの厳格な管理を行い、1年間の長期保存を可能としています。これはその内の小倉羊羹です。



トマトケチャップ
カゴメ株式会社
抗酸化作用を有するカロチノイドの一種であるリコピンが豊富に含まれたトマトを使ったケチャップです。化学調味料、着色料、保存料を一切使用していない自然の美味しさの調味料です。好みによって鮮やかなケチャップを加えることで、食事がさらに楽しくなることが期待されます。



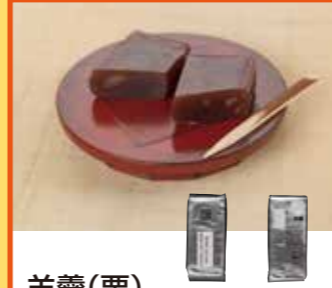
野菜ソース
カゴメ株式会社
一般的には「とんかつソース」として馴染みのある野菜ソースです。野菜、果実、酢、スパイスから醸熟製法により製造した自然な調味料です。好みによって香ばしいソースを加えることで、食事がさらに楽しくなることが期待されます。



マヨネーズ
キュービー株式会社
ISSには、ロシアのプログレス補給船などで、数日間の供用として生野菜が輸送されますので、サラダ調味料として使われます。また、その他惣菜等の調味料としても使用されます。植物油に溶け込んだ酸を除去し、美味しさを長く維持できる製法で作っています。



白がゆ
キュービー株式会社
微小重力空間でも飛び散りにくく食べやすいように、米の量を増やし、粘度が高められています。水は富士山の銘水、米はコシヒカリを使用、また酸素の影響を極力取り除き、炊きたての香りを引き出す真空仕込み製法で製造されています。



羊羹(栗)
山崎製パン株式会社
練り羊羹は元来保存性の良い食品です。伝統の技と新たな技術開発に加え、原料の品質、練り条件(温度時間)、充填条件などの厳格な管理を行い、1年間の長期保存を可能としています。これはその内の栗羊羹です。



黒飴
ヤマザキナビスコ株式会社
黒飴は日本を代表する伝統の飴です。多くのミネラルを含む黒砂糖の素朴な風味にハチミツを加えてまろやかな味にしています。隠し味にシナモンを使い、後味をすっきりと仕上げました。心身の疲れを癒す、甘い懐かしい味となっています。



ミントキャンディー
ヤマザキナビスコ株式会社
ハーブの一種である「ミント」は、日本ではハッカと呼ばれ親しまれており、「ミント」の中でも代表的な「ペパーミント」を使用し、爽やかなキャンディーです。清涼感のあるメントールの香りが中枢神経を刺激し集中力を高めると共に、すっきり感を味わうことでストレス下でのリフレッシュへの効果も期待できます。



わかめスープ
理研ビタミン株式会社
この「わかめスープ」は、微小重力空間で液体の飛散を防ぐために特殊な飲み口のついたパッケージに入っていますが、通常のわかめでは飲み口の部分に詰まっています。これを防ぐために、わかめを細かくすることでスムーズに飲めるようにしたのが特徴です。



しょうゆラーメン
日清食品株式会社
微小重力空間でも飛び散らないよう粘度を高めたスープ、ISS内で給湯可能な70℃のお湯で湯戻し可能な麺、一本一本の麺が飛び散らないように、湯戻し後も形状を保持する一口大の塊状麺(特許取得)が特徴です。ラーメンは3種類開発し、これはそのうちのしょうゆラーメンです。



シーフードラーメン
日清食品株式会社
微小重力空間でも飛び散らないよう粘度を高めたスープ、ISS内で給湯可能な70℃のお湯で湯戻し可能な麺、一本一本の麺が飛び散らないように、湯戻し後も形状を保持する一口大の塊状麺(特許取得)が特徴です。ラーメンは3種類開発し、これはそのうちのシーフードラーメンです。



カレーラーメン
日清食品株式会社
微小重力空間でも飛び散らないよう粘度を高めたスープ、ISS内で給湯可能な70℃のお湯で湯戻し可能な麺、一本一本の麺が飛び散らないように、湯戻し後も形状を保持する一口大の塊状麺(特許取得)が特徴です。ラーメンは3種類開発し、これはそのうちのカレーラーメンです。



レトルト ビーフカレー
ハウス食品株式会社
宇宙滞在における味覚の変化を考慮し、スパイシーな風味、強めの辛味[辛味順位:4(辛口)]相当となっています。栄養面では、微小重力による骨量の減少を考慮したカルシウム強化と吸収促進、宇宙放射線による細胞の酸化を考慮したウコン強化(通常製品比2倍強)が特徴です。



キシトールガム(ライムミント)
株式会社ロッテ
「キシトールガム(ライムミント)」は、さわやかなライムの香りとミントの清涼感が特徴のスッキリとした味わいのチューインガムです。宇宙空間でも手軽に噛むことができる、宇宙飛行士の大切な歯のことを考えた、キシトール配合シュガレスガムです。



ブルーベリーエキストラクト
三基商事株式会社
「ブルーベリーエキストラクト」は、体調を整えるビタミンミネラル、便通を良くする食物繊維、そして抗酸化作用のあるポリフェノールなど美容と健康に大切な成分を多量に含んでいます。カルフォルニアの太陽の恵みと豊かな大地に育まれた厳選したブルーベリー抽出エキストラクトの食品です。



イオンドリンク
大塚製薬株式会社
水にサッと溶ける粉末タイプの飲み物です。適切な濃度と液体に近い組成の電解質溶液のあるポリフェノールなど美容と健康に大切な成分を多量に含んでいます。カルフォルニアの太陽の恵みと豊かな大地に育まれた厳選したブルーベリー抽出エキストラクトの食品です。



チューイングキャンディー
森永製菓株式会社
噛みながら、全部食べられるチューイングキャンディーで、フルーツのジューシーなおいさと、ソフトで心地良い弾力食感が特徴です。味はグレープ、ストロベリー、グリーンアップルの3種類です。



レトルト ポークカレー
ハウス食品株式会社
宇宙滞在における味覚の変化を考慮し、スパイシーな風味、強めの辛味[辛味順位:4(辛口)]相当となっています。栄養面では、微小重力による骨量の減少を考慮したカルシウム強化と吸収促進、宇宙放射線による細胞の酸化を考慮したウコン強化(通常製品比2倍強)が特徴です。



レトルト チキンカレー
ハウス食品株式会社
宇宙滞在における味覚の変化を考慮し、スパイシーな風味、強めの辛味[辛味順位:4(辛口)]相当となっています。栄養面では、微小重力による骨量の減少を考慮したカルシウム強化と吸収促進、宇宙放射線による細胞の酸化を考慮したウコン強化(通常製品比2倍強)が特徴です。



サバの味噌煮
株式会社マルハニチロホールディングス
カルシウムやDHA、EPAなどの栄養が豊富に含まれた和風惣菜「おかずとなる“魚”」であるサバの味噌煮です。微小重力空間で液汁が飛び散ることを防ぐように、液汁に粘性を持たせ、常温保存で魚の美味しさを保つためにレトルト技術が採用されています。



イワシのトマト煮
株式会社マルハニチロホールディングス
イワシのトマト煮は、カルシウムやDHA、EPAなどの栄養が豊富に含まれた和風惣菜「おかずとなる“魚”」です。微小重力空間で液汁が飛び散ることを防ぐように、液汁に粘性を持たせ、常温保存で魚の美味しさを保つためにレトルト技術が採用されています。



バイクドチョコ
森永製菓株式会社
表面を焼き上げているので、表面は堅め、中は柔らかなチョコレートです。食べる時も、手で溶けてべたつくことがなく、宇宙船に積み込むまでの輸送中の高温にも耐えられるのが特徴です。

