

共創チャレンジ



株式会社四国総合研究所
「iRフレッシュ®」開発チーム

ストップ！フードロス。
おいしさそのまま食卓へ！

■ iRフレッシュ専用照射装置



柑橘用（愛媛県）

ミニトマト用（三重県）

■ 効果

温州みかん（20℃・20日後）

ミニトマト（25℃・3日後）



無照射

近赤外光照射



無照射

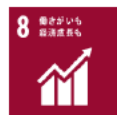
近赤外光照射

TEAM
EXPO
2025

創設40周年
西国経済産業局



2 新鮮な
ものに



8 農産物
の品質を
向上させる



9 食料と
環境の
持続可能な
発展を
実現する

■ 共創チャレンジの内容

流通や保管時の品質劣化は、市場評価の低下やフードロスに繋がります。そこで、青果物に「**近赤外光**」を短時間照射し、品質の劣化を軽減してフレッシュさを保つ技術「**iRフレッシュ®**」を開発しました。持続的な農業の発展への貢献と**食品廃棄物の低減**など、SDGsに取り組んでいきたいと考えています。

■ 今後の展開

日本全国の**青果物の鮮度保持**に興味をお持ちの方、ブランド農産物の生産団体、農産物の輸出にご興味のある産地の方、農産物の選別や流通、保管に係わる資機材を開発されている企業との共創を希望。

■ 大阪・関西万博テーマとの関わり

活動を通じて、心身ともに健康にSDGs達成、実現にチャレンジしたいと考えています。

■ 問い合わせ先

H P : <https://www.sken.co.jp/service/irfresh.html>

Mail : eigyo@sken.co.jp