

食品

山形ショコらんす

■概要

特徴

果樹王国やまがたを代表する、時間と愛情をかけて育てられた果樹の女王「ラ・フランス」。工業技術センターで開発したラ・フランスエッセンス香料で香りづけしたホワイトチョコレートとセミドライ加工された山形県産ラ・フランスを使用したトリュフチョコレートが誕生しました。上品で爽やかな香りと食感をお楽しみ下さい。

支援方法

技術相談

開発時期

平成27年1月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

株式会社 杵屋本店

所在地

山形県上山市弁天2丁目3-12

TEL

0120-043-1236

URL

<http://www.kineya.co.jp/>

事業内容

和洋菓子製造販売

■支援技術の概要



ラ・フランスエッセンス香料

ラ・フランス果実から天然の香り成分（エッセンス）を抽出して産業的に利用した例は世界でもありません。工業技術センターでは、県産ラ・フランス果実から抽出したエッセンスを原料に用いた食品香料の開発に成功しました。当該商品はエッセンス香料の活用事例の1つです。