

飲む果実酢プレミアム柿酢(2倍濃縮)

■概要

特徴

厳選した庄内柿を100%使用し、静置発酵法で醸造した「柿酢」にオレンジ果汁、レモン果汁を加えた、2倍濃縮の無添加柿酢です。2倍濃縮なので、水割り、お湯割はもちろん、炭酸水やジュース、アルコールなどで割ったりしても、プレミアムな美味しさを楽しめる柿酢です。ノンアルコールカクテルとしての飲みごたえは贈り物にも最適です。

支援方法

地域イノベーションクラスタープログラム
指導試験事業

開発時期

平成30年12月

担当

庄内試験場



■企業情報

企業名

株式会社みどりサービスマルノー山形

所在地

山形県酒田市砂越字上川原44-1

TEL

0234-52-3101

URL

<http://midori-sv.com/maruno.html>

事業内容

味噌、醤油、果実酢、農産加工品製造、販売

■支援技術の概要



静置発酵法による2年熟成柿酢の独特な風味形成には、各発酵ステージにおける種々の微生物が関与していることを示し、GABAやオルニチンといった健康成分も他の柿産地の柿酢よりも豊富に含まれることを明らかにしました。庄内柿の柿酢を利用した商品開発を、継続して支援しています。