

食品

豆乳甘酒

■概要

特徴

山形県産の大豆を脱皮してつくった自社製造の無添加豆乳と山形県産米使用の米麴で造った「豆乳甘酒」です。

大豆の良質なタンパク質が麴によって分解されているため消化吸収性に優れています。また、3大栄養素(タンパク質、炭水化物、脂質)のバランスが良く、大豆イソフラボンも豊富に含まれますので、女性や健康を気にされる方にもおすすめです。

支援方法 共同研究

開発時期 平成30年2月

担当 食品醸造技術部



■企業情報

企業名 株式会社住吉屋食品

所在地 寒河江市字下河原76-1

TEL 0237-86-2610

URL <http://sumiyosiya.jp/>

事業内容 豆腐、こんにゃく、揚げ、そう菜、仕出し、菓子など

■支援技術の概要

本製品は、工業技術センターの研究事業「県産資源を活用したタンパク系発酵食品の開発(H26~28年度)」の研究を基に、平成29年度までに実施した共同研究および商品開発支援プロジェクトの成果です。

1. 消化吸収性に優れる、2. 大豆イソフラボンが豊富に含まれる、3. 理想的なPFCバランス(タンパク質、脂質、炭水化物の割合)を有する等々、本製品における多くの優位点が明らかとなりました。