

■概要

特徴

「山形発酵漬物」は、山形県漬物協同組合に加盟している組合員が製造するもので、「乳酸発酵漬物」および「発酵熟成漬物」の2種類があります。

今回、組合員10社から計29点の商品を開発することができました。

支援方法 受託研究

開発時期 令和元年9月

担当 食品醸造技術部



■企業情報

企業名 山形県漬物協同組合

所在地 山形市五十鈴1丁目3番27号

TEL 023-631-5545

URL <https://www.tsukemono-japan.org/yamagata/kumiai/index.htm>

事業内容 漬物製造業

■企業さんより一言

漬物は、「西の京都、東の山形」と言われており、山形県は発酵漬物をはじめとする漬物の種類では日本一です。山形県漬物協同組合員が開発した「山形発酵漬物」を是非ご賞味下さい。

■支援技術の概要

工業技術センターでは漬物の乳酸菌数とpHを計測し乳酸発酵漬物の開発を支援しました。