

食品

スモーククジラベーコン

■概要

特徴

美味しいクジラベーコンを桜のチップで燻製しました。燻製したクジラベーコンは余分な脂が落ちることで更に旨味が凝縮され、適度な歯応えと脂の旨みをお楽しみいただけるベーコンに仕上がっております。チーズやナッツと組み合わせることで、ウイスキーやワインなどの洋酒にも合うちょっとお洒落なオードブルとして召し上がれます。

支援方法

ものづくり支援共同研究

開発時期

令和4年4月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

有限会社シーブローズ

所在地

山形県天童市石鳥居2丁目2番69号

TEL

023-629-5001

URL

<https://seablows.jp/>

事業内容

水産加工品販売

■支援技術の概要



衛生的な環境下で、最新の加工設備にて製造されたクジラベーコンを香りの強い桜チップで燻製した商品です。タンパク質や亜鉛等の有用成分分析、スモークに起因する香気成分分析、賞味期限の根拠となる微生物試験を実施し商品化を支援しました。