

食品

チェリー酢(さくらんぼ酢)

■概要

特徴

山形県産さくらんぼ果汁と、自慢のさくらんぼ酢を用い、国産(南東北産)にこだわった桃、山形県産りんご果汁を加えて、フレッシュ感とおいしさに深みを持たせ、作り手の顔の見えるプレミアムミネガードリンクになりました。甘酸っぱーいおいしさが特徴で、おなかにやさしいオリゴ糖入りです。

支援方法

ORT研修

開発時期

令和3年8月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

丸菱食品株式会社

所在地

山形県寒河江市大字寒河江字赤田65の1

TEL

0237-83-1383(代表)

URL

<https://www.marubishi-s.jp/>

事業内容

清涼飲料水の製造

■支援技術の概要



チェリー酢は2017年から製品化されていましたが、安定した酢酸発酵技術に課題がありました。ORT研修により酢酸菌の培養技術等を習得し、新たな酢酸菌株を合わせて使用することで、酢酸発酵の安定化、安定した品質のチェリー酢飲料開発(製品化)に繋がりました。