

■概要

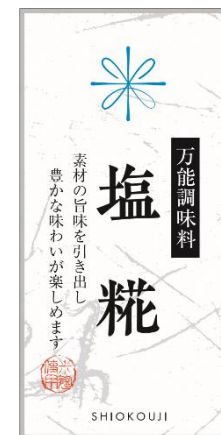
特徴

米屋が原料米にこだわった米麴と水でつくった塩糀です。
米麴の原料米には、“山形県産はえぬき”を使用。
酵素やアミノ酸の働きでお肉やお魚がふっくら柔らかく仕上がります。料理に加えるだけで素材の持つ美味しさを引き出してくれる、万能調味料です。

支援方法 ものづくり企業技術開発支援 受託研究

開発時期 令和2年1月

担当 食品醸造技術部



■企業情報

企業名 株式会社 アスク

所在地 山形市蔵王松ヶ丘2-1-36

TEL 023-695-4111

URL <https://www.okomemo-tawaragura-ask.jp>

事業内容 米穀類販売業

■支援技術の概要



製麴方法の技術指導による品質の安定した米麴を使用し、酵素力価を保持した商品とするための技術を支援しました。初めての加工食品の製品化に向け、品質管理技術も支援しました。