

食品

漬物屋のスイーツ「UME」

■概要

特徴

地元産「おばこ梅」のかわいらしさ、香り立ちの良さ、肌のきめ細やかさを活かし、梅に含まれている有効成分をそのままに漬けた甘酢漬けです。塩分を1%に抑え、梅そのものの酸味とほのかな塩味のあるスイーツに仕上げました。漬け液を水や炭酸水で割ると爽やかな飲み心地を楽しめます。

支援方法

トライアル共同研究

開発時期

令和元年7月

担当

庄内試験場



■企業情報

企業名

株式会社本長

所在地

山形県鶴岡市大山一丁目7-7

TEL

0235-33-2023

URL

<http://k-honcho.co.jp/>

事業内容

漬物製造・卸

■支援技術の概要



従来法

開発技術

漬物製造企業の強みを活かし、食塩より分子が大きい糖類を、完熟した梅の色調、物性を保持したまま浸透させる技術開発を支援しました。