

食品

マッシュルームとトマトスープの素

■概要

特徴

舟形マッシュルームのうま味とトマトの酸味が効いたトマトスープです。

自然の中ではぐまれた新鮮なマッシュルームを使用しています。乾燥させることで凝縮したうま味がスープに溶けだし、おいしいスープが出来上がります。簡便調理で重宝します。さらにおいしく！アレンジしてパスタソースやリゾットなどに応用できます。

支援方法 ものづくり企業技術開発支援共同研究

開発時期 令和3年5月

担当 食品醸造技術部



■企業情報

企業名 有限会社舟形マッシュルーム
所在地 山形県最上郡舟形町長沢6831
TEL 0233-32-8064
URL <http://f-mush.com/index.php>
事業内容 マッシュルームおよび加工品の製造販売

■支援技術の概要



工業技術センターとの共同研究で開発した、微生物を低減し、旨味成分、機能性成分を増加させる乾燥技術で調製した乾燥マッシュルームをスープに応用した商品の第2弾です。トマトスープの中にマッシュルームの食感と風味、旨味が再現される商品です。