

食品

えいようソース(発酵甘酒マヨ)

■概要

特徴

庄内産の甘酒、つや姫、柿酢など、山形の魅力が詰まったご当地ソースです。

やさしい甘さと酸味が特徴のディップソースが出来上がりました。

山形県産の食材にこだわることで地域経済の活性化につなげる狙いがあります。

支援方法

指導試験事業、受託試験事業

開発時期

令和5年8月

担当

庄内試験場特産技術部



■企業情報

企業名

合同会社あきらめの悪い人たち

所在地

酒田市赤剥字村腰50

TEL

URL

<https://die-hard.info/>

事業内容

デザイン、ブランディング、販売戦略

■支援技術の概要



受託試験にて水分活性、pHを分析し、一般細菌数を測定して常温流通可能な品質であることを確認しました。マヨネーズの製造工程や加熱殺菌条件をアドバイスし、製品化を支援しました。