

食 品

だし醤油「アジマッシュ」

■概要

特徴

マッシュルームの加工工程で生じる「ボイルエキス」と「乾燥マッシュルーム」の出汁を使用しています。定番の魚類の節、昆布出汁を一切使用しないながら、特有の甘味と旨味があり、今までにないだし醤油に仕上がりました。料理との相性の良さは食に彩りを添えることでしょう。をきのこのうま味がぎゅうっと！つまった商品です。

支援方法

共同研究

開発時期

令和6年11月

担当

庄内試験場特産技術部



■企業情報

企業名

有限会社舟形マッシュルーム

所在地

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



工業技術センター庄内試験場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だし醤油に応用した商品です。乾燥マッシュルームをふんだんに使用することで、マッシュルームの旨味成分が濃縮されています。