食　品	発酵白菜漬

■概要

特徴　白菜漬を自然まかせの発酵ではなく、さわやかな酸味を生み出す乳酸菌を添加し、発酵条件を管理して製造した発酵白菜漬です。
本製品は大手百貨店のお歳暮商品の一部として採用されました。

支援方法　トライアル共同研究、共同研究、技術相談

開発時期　令和7年11月

担当　地域資源開発支援部

■企業情報

企業名　株式会社本長

所在地　鶴岡市大山一丁目7-7

TEL　0235-33-2023

URL　https://k-honcho.co.jp

事業内容　漬物製造・卸

■支援技術の概要

株式会社本長

トライアル共同研究事業・共同研究事業により、乳酸菌を活用した新規漬物の開発に取り組み、有用な技術的知見を得ました。得られた成果をもとに、工業技術センター保有の乳酸菌を用いた製品開発を進め、商品化に向けた技術支援を行いました。