

食品

## 玉ねぎと糀の発酵スープ 濃縮タイプ(トマト・コーン・ごぼう)

### ■概要

#### 特徴

山形県産米“はえぬき”を原料に100%使用した米こうじと国産玉ねぎを発酵させたスープです。米こうじを使用しているため、腹持ちがよく、ご飯とも合う味です。

濃縮タイプのため、その日の気分や体調、好みに合わせて、味や濃さを調整・アレンジでき、自分好みのスープが作れます。

#### 支援方法

受託研究

#### 開発時期

令和6年1月

#### 担当

地域資源開発支援部



### ■企業情報

#### 企業名

株式会社アスク

#### 所在地

山形市蔵王松が丘2-1-36

#### TEL

023-695-4111

#### URL

<https://www.okomeno-tawaragura-ask.jp>

#### 事業内容

酒米事業、米穀事業、食品事業、主食米事業、海外事業、研究開発事業、地域振興事業

販売場所  
(自社オンラインショップ)



### ■支援技術の概要



米麴を使用した加工品開発の一環でスープを開発し、殺菌条件の検討を行いました。品温を記録しながら殺菌し、物性試験、保存試験を通して殺菌条件を確定しました。包材や味についても、意見交換しながら、商品化に至りました。