

～フルーティーな酒粕香る～甘納豆マスカルポーネ

■概要

特徴

北海道産のマスカルポーネチーズに、出羽桜の酒粕、でん六の甘納豆をブレンドした商品です。それぞれの個性が融合し、旨味・塩味・甘みのバランスのとれたものに仕上げました。北海道産のマスカルポーネは乳のフレッシュ感があることで甘納豆の甘みを緩和させつつ、酒粕のフルーティーなフレーバーを際立たせます。

支援方法

技術相談

開発時期

令和6年9月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

株式会社 でん六

所在地

山形市清住町3-2-45

TEL

023-644-4422

URL

<https://www.denroku.co.jp/>

事業内容

菓子の製造販売

■支援技術の概要



県単事業「山形県産酒粕の特性を活用した新規食品開発」をきっかけに酒粕を活用した商品開発の相談があり、本事業をスタートしました。工業技術センターでは、酒粕の分析データの提供や開発品の栄養成分分析・保存試験を実施し、商品化への支援を行いました。