

■概要

特徴

自然の中ではぐくまれた新鮮なマッシュルームを使用しています。乾燥させることで凝縮したうま味がスープに溶けだし、おいしいスープが出来上がります。簡便調理で重宝します。さらにおいしくアレンジしてパスタソースやピラフなどに応用できます。

支援方法

共同研究

開発時期

令和7年10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

<https://f-mush.com>

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スープに応用した商品です。オニオンコンソメスープの中にマッシュルームの食感と風味・旨味が再現される商品です。