

## ■概要

## 特徴

山形県産のさくらんぼと米粉をふんだんに使用し丁寧に焼き上げた丸いフィナンシェ。さくらんぼの自然な甘さと、ほんのりとした酸味が口の中で心地よい余韻を残します。一口食べれば、山形の恵みがたっぷり詰まった贅沢な味わいが広がります。



支援方法 県単研究事業、トライアル共同研究

開発時期 令和5年9月

担当 庄内試験場特産技術部

## ■企業情報

企業名 有限会社達商

所在地 鶴岡市宝田3丁目9-22

TEL 0235-28-3014

URL <https://minoriya.online/>

事業内容 和洋菓子製造・販売、受託製造

## ■支援技術の概要



庄内試験場にて開発したサクランボ（佐藤錦）の味を再現する加工技術を技術移転し、企業にて米粉フィナンシェに応用しました。

サクランボ感を出すための天然素材（サクランボピューレ、コンポート等）の活用や品質管理についてもアドバイスしました。