

■概要

特徴

山形を代表する高級品種「佐藤錦」の加工用さくらんぼを100%使用したピューレを贅沢に使いました。葛をベースに作られており、常温ではプルンとした食感、凍らせるとアイスバーのようなひんやりとした食感が楽しめます。爽やかでフルーティーな甘さと、ぷるんとした食感がベストマッチ！ 初夏にぴったりのひんやりスイーツです。

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6年8月

担当

庄内試験場特産技術部



■企業情報

企業名

有限会社木村屋

所在地

鶴岡市山王町9-25

TEL

0235-22-4531

URL

<https://kimuraya.co.jp>

事業内容

和洋菓子製造・販売

■支援技術の概要



庄内試験場にて開発した、さくらんぼ(佐藤錦)の味を再現する加工技術を技術移転し、企業にて、さくらんぼ葛バーに応用しました。さくらんぼ感を出すための天然素材(佐藤錦果実100%使用さくらんぼピューレ)の活用についてもアドバイスしました。