

しっかり発酵キムチ

■概要

- 特徴** さくらんぼ乳酸菌仕込みの“発酵キムチ”、
さくらんぼのまち・東根から生まれた乳酸菌と、
壽屋が培ってきた漬物づくりの技術を合わせた
夏におすすめの新商品。地域の恵みを活かし
ながら、食品添加物に頼らず、乳酸発酵の力で
風味を引き出したしっかり発酵キムチを、ぜひ
食卓でお楽しみください。
- 支援方法** 共同研究
- 開発時期** 令和8年5月
- 担当** 地域資源開発支援部



■企業情報

- 企業名** 有限会社壽屋漬物道場
- 所在地** 東根市大字若木字七窪5555-14
- TEL** 0237-48-1535
- URL** <https://www.akanehime.com/store/doujou>
- 事業内容** りんご酢製造・漬物製造・完熟梅の砂糖漬
「茜姫」製造

■支援技術の概要



有限会社壽屋漬物道場

山形県産サクランボ由来乳酸菌を活用し、特徴ある風味を有するキムチの製品化を支援しました。キムチ製造に適した乳酸菌を選抜し、試作評価から製造現場での発酵試験まで段階的に検討しました。その結果、適度な酸味、フルーティな風味を付与する製造技術を確認し、商品化につなげました。