

酒粕調味料の開発支援

千駒酒造株式会社



技術的課題

自社製造の酒粕を使用して、アルコール分を低減させたドレッシングと味噌を開発したい。科学的根拠に基づき賞味期限を設定したい。

支援内容

アルコール低減を目的とした加熱条件について助言しました。アルコール分の測定を実施し、目標濃度に到達していることを確認しました。さらに、賞味期限設定に向けた支援を行いました。

問い合わせ先

福島県県産品加工支援センター 企画支援チーム

電話（0242-39-2974）