

～糖しぼり大根端材を活用した新製品開発～

(株)塩野 Smoke-i-freet

目 的

- ◆漬物を包装する際、形や量を一定にするために端材が多く排出
- ◆廃棄しないで活用する方法を検討

- ◆醤油粕を使用した燻製材を開発
- ◆従来の燻煙材との性能を比較活用を検討

支援内容

漬物端材を使ったレシピ開発

各種酢漬処理、細断し素材化
タルタルソース、総菜の具等



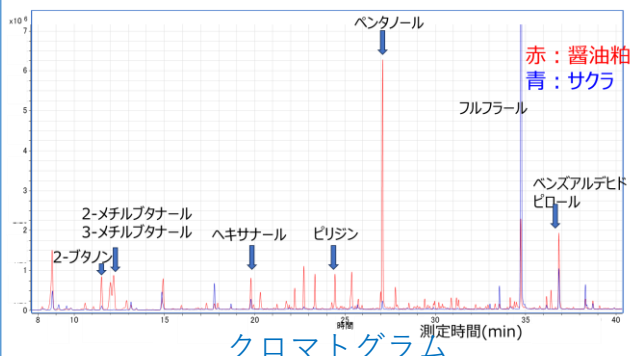
糖しぼり大根端材



端材を活用した総菜

燻製水のGC-MS分析実施

燻製材の煙を吸収した燻製水
桜チップと比べ香り成分が多く発生



コラボレーション

支援成果

<新製品開発>

- ◆風味を活かした高付加価値化
- ◆燻煙成分による保存性向上

商品化へ！



いぶりがっこ風漬物



「いぶり彩香(さいか)」



試食アンケート@コエドテラス

R8.6.20発売開始

販売場所 リそなコエドテラス(川越市)

販売者 Smoke-i-freet

製造元 株式会社塩野

価格 550円(税込)