

ビネガードリンク「KAHISU®」



KAHISU®

【事業者名】尾道造酢株式会社
【活用した制度】**知、指、人**
【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

尾道周辺で獲れた橙を毎年搾汁し、ぼん酢などの原料に使用していましたが、搾汁後の皮の有効活用が課題でした。

支援の内容

柑橘果皮からの食酢製造は、果皮を液化する酵素選定と酢酸菌の選定により開発しました。人材育成支援制度（企業等研究員受入）を活用し、技術を橙果皮に適用して、技術移転しました。

支援の成果

感性工学を推進している「ひろしま感性イノベーション推進協議会」の協力の下、橙果皮の「苦味」を活かした、「苦味」と「酸味」と「甘味」の3つのバランスが取れた大人テイストなビネガードリンクが令和4年8月に商品化されました。

依：依頼試験 **設**：設備利用 **ギ**：技術的課題解決支援事業（ギカジ） **受**：受託研究 **共**：共同研究
知：知的財産（特許、ノウハウ等）の活用 **指**：その他の技術指導 **人**：人材育成支援制度 **行**：行政支援事業