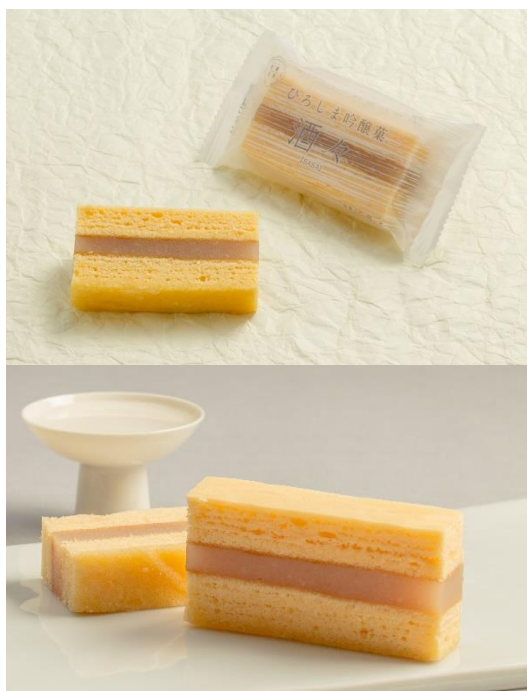


ひろしま吟醸菓 酒々【SASA】



ひろしま吟醸菓 酒々【SASA】

【事業者名】株式会社 御菓子所 高木
【活用した制度】**指**
【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

日本三大銘醸地である広島酒の酒粕を菓子に利用する際、酒粕が固くて取り扱いにくく、また、通年供給の面で年間を通じた商品販売ができないことが課題でした。

支援の内容

酒粕に酵素を添加して分解することで、滑らかな酒粕ペーストに加工する技術を開発しました。少ない加水量でペースト化でき、酒粕の香りをしっかりと感じられます。現場での技術指導を実施し、酒粕ペースト化技術を移転しました。

支援の成果

酒粕のペースト化により、餡などの他の菓子材料と混ぜやすく作業性が改善されたほか、冷凍で品質良く保存できるため、通年販売が可能となりました。広島・呉の銘酒 純米大吟醸「雨後の月」の酒粕を加えた羊羹を、同じく「雨後の月」を加えて作ったバウムクーヘン生地でサンドした新商品「ひろしま吟醸菓 酒々【SASA】」が誕生しました。

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