

ウメ新品種の特徴を 活かした加工品の開発

和歌山県工業技術センター
食品開発部

ウメ酵母で作った 露菫ワイン (甘味果実酒)

露菫「つゆあかね」の濃い赤色をそのままに、ほんのり甘いワインに仕上げました。(アルコール度数 約11%)

ウメ酵母は、ウメ加工品から分離したセンターのオリジナル酵母で、日本酒やパンの製造にも使えます。

トロピカルな香りの 翠香シロップ

マンゴーや洋なしに似たトロピカルな翠香「すいこう」の香りを活かし、爽やかな味わいに仕上げました。

お湯割りやソーダー割りによく合います。

露菫と橙高の色を活かした パート・ド・フリュイ

色合いのきれいな露菫と橙高「とうこう」のピューレを原料に使用しました。完熟ウメの良い香りが高級感を醸し出しています。

協力
★株式会社キタタニ
モンフリュ研究所
(パート・ド・フリュイのレシピ開発)
★うめ研究所
(ウメ栽培と収穫)

商品化に興味をお持ちの方は食品開発部までご連絡下さい