

和歌山県工業技術センター
では、新商品の開発や
高品質化に関する技術支援
を行っています。



詳細な加工事例はコチラ ↑

★機能性成分を活用した加工品開発

オーラプテン高含有
ハッサク果皮抽出物と
その加工品開発



株式会社和環

じゃばらのナリルチン定量に
よる商品の高付加価値化



株式会社ファイブワン

★色の保持や香りを引き出す技術開発

ウメ 翠香の
香りを活かした
梅シロップ



有本農園

緑色を保持したキウイピューレ



株式会社八旗農園

新商品の開発
「桃プレミアジュース」
「桃クラフトコーラ」



株式会社八旗農園

★未利用部位や加工副産物の活用

イタドリ未利用部位を活用した
「美山の贅」
シリーズ



日高川町生活研究グループ
美山支部

麦芽粕を活用した
「グラノーラバー」



ボイジャーブルーイング株式会社

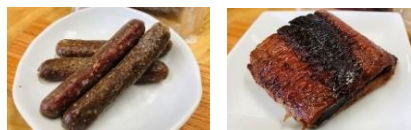
梅の種をスイーツに活用した
「梅仁豆腐」



レストラン キャラバンサライ

★保存性の改良

地域の特産品を活用した
ウェットペットフード



NankiJapan株式会社

割烹の味を
ご家庭に届ける
「炊き込みご飯」



株式会社有田川

常温流通可能な
「鮎の甘露煮」



社会福祉法人きびコスモス会
コスモス作業所