

しょう油搾り粕を利用した 加工品の開発支援

しょう油搾り粕パウダー

かす うた
「粕の詩」

麺やたけだ



和歌山県工業技術センターでは、食品加工に係る製造管理や衛生管理の技術相談、フードプロセッシングラボを利用した試作加工を行っています。

このたび、醤油の製造過程において、もろみを搾る際に生じる副産物であるしょう油搾り粕を、食品素材として扱いやすい粉末にアップサイクルした商品開発の支援をさせていただきました。



商品化支援

- ・製造管理
- ・衛生管理
- ・試作加工



しょう油搾り粕は、醤油発祥の地である和歌山県湯浅町において、天保十二年創業の湯浅醤油の老舗「角長」のこだわりの醤油づくりから得られたものを使用しています。

お問合せ先



和歌山県工業技術センター

〒649-6261 和歌山市小倉60

TEL 073-477-1271

