

研究の目的：原料を酵素処理することでオリゴ糖など機能性成分を増加した食酢開発

- ・食酢に関する問い合わせが近年増加
- ・豊富な農産物資源と未利用原料  
(妙丹柿・マルメロ・ナガイモ・ブドウ・リンゴ残渣 etc)

県内企業の食酢開発ニーズ

食酢市場の動向

特産物を原料とした食酢による地域活性化

研究開発

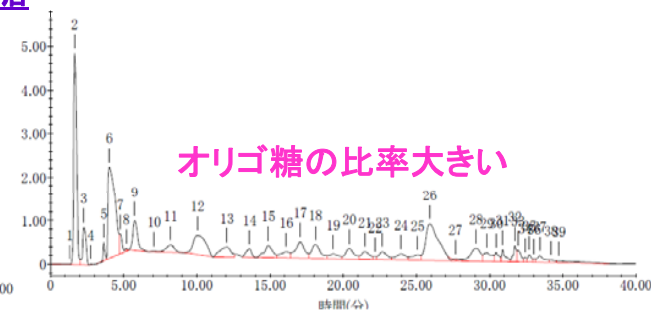
原料  
(繊維質等)

- ・酵素処理
- ・発酵

オリゴ糖などを増加させた食酢

開発製品の可能性試験

酵素処理によって増加するオリゴ糖



酢のスタンドカフェ(東京駅内)



多様化する食酢の用途

ローズヒップやカシスなどのフレーバー酢を水や炭酸水で割ったドリンク(220円~)が楽しめる。限定30食のアイ酢クリーム、酢のホットスープなど、新しい酢の味に出合える。[日経WOMAN 2008年1月号より]

波及効果：

- ①発酵食品産業の活性化
- ②未利用農産物資源の活用による地域産業の活性化