

かんきつ 柑橘果皮酢製造技術を活用し、新商品が誕生！

だいだいかひ
～尾道産の 橙 果皮を使った「カーヒー(果皮)サワー」～

概要

総合技術研究所食品工業技術センターでは、柑橘の加工食品製造過程で出る副産物の有効利用によるコストカット等を目的に、柑橘果皮酢製造技術を開発しました。

県内食酢製造企業に対して、この技術の導入を提案したところ、尾道造酢株式会社とのニーズと合致し、同社に技術移転を行いました。

同社は、この技術により、地元尾道産の橙を原料にした「橙果皮酢」を開発しました。同製品には、通常酢に含まれる酢酸に加え、橙由来の爽快な酸であるクエン酸が含まれています。

この度、尾道市内の飲食店において、「サワーに使用するとビター感がよい」、「副産物利用で環境によい」などと評価され、新商品の材料として使用されることとなりました。



尾道造酢製「橙果皮酢」

(取材対応)

食品工業技術センター（大土井，樋口），尾道造酢（田中丸，TEL080-2919-1448）が対応します。

柑橘果皮酢製造法

果皮の酵素処理や酢酸発酵条件を検討し、柑橘果皮の特色を活かした、効率的な柑橘果皮酢製造技術を開発しました。

柑橘果皮 ⇒ 酵素により液化 ⇒ 加熱（酵素失活）⇒ 荒ろ過
⇒ 酢酸発酵 ⇒ 熱殺菌，ろ過 ⇒ 果皮酢

尾道造酢製の橙果皮酢を使用した新商品 「カーヒー（果皮）サワー」

バー居酒屋「出汁と酢。」店長 堀田 健司さんのコメント

当店では、尾道造酢製の橙果皮酢を、サワーに混ぜてカーヒー（果皮）サワーとして販売しています。

橙の皮の苦みが程よく効いているのと同時に、橙そのものの爽やかな味が重なりクセになるオリジナル商品です。

橙果皮酢は、その個性的な味に加えて、地元の橙を100%使用していることや、さらにその副産物を原料とするため、環境にも優しいことから、使用を決めました。

