

Sake Silk トリュフ



Sake Silk トリュフ

【事業者名】株式会社 Rainbow Sake
【活用した制度】指、人
【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

日本三大銘醸地である広島酒粕を菓子に利用する際、酒粕が固くて取り扱いにくく、また、酒粕は酒造期に多く発生するため、年間を通じた商品販売ができないことが課題でした。

支援の内容

酒粕に酵素を添加して分解することで、滑らかな酒粕ペーストに加工する技術を開発し、企業等研究員受入や現地指導を実施し、酒粕ペースト化技術を移転しました。また、新商品を開発するにあたり、製造上の様々な課題について、技術相談を実施しました。

支援の成果

酒粕のペースト化により、他の菓子材料と混ぜやすく作業性が改善されたほか、冷凍で品質良く保存できるため、通年販売が可能となりました。この技術を用いて、広島県産の純米大吟醸酒粕とカカオマス为主原料とし、乳製品を一切使っていないヴィーガントリュフ「Sake Silk トリュフ」が誕生しました。濃厚な風味と滑らかな舌触りが特長です。