

ウコンを利用した醸造酢の開発

支援の背景

日本S.F.C沖縄株式会社は、県産食品素材を扱う会社です。取引先より、「国産ウコンを利用した食酢を開発できればマスタードなどの食品原料に活用したい。」との要望を受け、ウコンの本場である沖縄でのウコンを用いた酢の開発を計画しました。しかし、日本S.F.C沖縄株式会社は酢の醸造技術を持たないため、沖縄県工業技術センターに開発協力の依頼がありました。

支援内容

- ①酢の醸造に関する基本技術を修得してもらいました。
- ②発酵条件、ろ過法など製造条件の検討を行いました。
- ③本県と共に、ウコンを用いた醸造酢の製造法に関する発明を特許出願しました。



秋ウコンを酢酸菌で
静置発酵させている様子

支援の成果

- ①ウコンの風味と色調に優れた製品の開発につながりました。
- ②業務用以外に、一般消費者用の商品も発売予定です。



開発商品