

産学公が連携、県オリジナルかんきつ「せとみ」活用

ジェル状のポン酢を開発

料理選ばず香り豊か

県食品開発推進協議会(会長＝松富直利・宇部フロンテ

ィア大短期大学教授)は9日、県庁で食酢専門分科会を開き、県オリジナルかんきつ「せとみ」を使い産学公の連携で開発した半固形状のポン酢「かほりのジュレポン」を披露した。下関市安岡町のヤマカ醤油が16日から販売を始める。

ヤマカ醤油を中心に県農林総合技術センター、県産業技術センター、山口大学などが連携し、「県産かんきつ類を活用した香味豊かな半固形状の食酢加工品」をテーマに開発したポン酢。これまで未利用だったかんきつ類の果皮から抽出したオイルを加えて香りを高めたのが特徴で、甘酸っぱく仕上げた。

ジェル状としたことで水気の多い野菜にもからみやすく、ほかの食材への味移りもないため、焼き魚や肉料理などに活用できる。女性に好まれる甘酸っぱい味なので、サラダだけでなく魚や肉などいろいろな料理で楽しんでほしい。山口県の新しいオリジナルかんきつ「せとみ」を使った製品として県外にも発信したい」と新商品に期待する。

化粧品をイメージした瓶入りで180gが735円。山口宇部空港や道の駅、土産物店などの販売のほか、通信販売も予定している。問い合わせはヤマカ醤油(0838・2588・0031)。

http://www.yamaka-shoyu.jp/



ヤマカ醤油など産学公の連携で県オリジナルかんきつ「せとみ」を使って開発した半固形状のポン酢「かほりのジュレポン」