

## 『梅塩』の開発

### 【相手先企業】

株式会社 小川酵母研究所

### 【目的】

支援先企業は大洗沖の海水を原料とした藻塩を製造販売しており、今後、塩をベースとして地域資源を融合させた新製品の開発を志向している。「梅塩」は、水戸といえば偕楽園、偕楽園といえば梅というイメージを想定した製品であり、梅と紫蘇の風味を持った食卓塩を開発した。

### 【内容】

食塩に、梅肉、赤じそを添加し、しそ梅の風味をつけるとともに、酸味料としてクエン酸、リン酸カルシウムなどを添加して味をととのえた。開発にあたっては、食塩への色素、風味の定着、粒度の均一化、水分の除去などの乾燥工程及び粉碎工程の試験・改良を行うため、工業技術センターにおいて試作試験を行った。

### 【成果】

昨年四月より『常陸の梅塩』として県内スーパー、デパートなどで販売を開始して、『藻塩』と合わせて売り上げは、ほぼ500万円に達している。その風味と淡い紅梅色のため好評である。

現在、受け入れ研修事業により『梅塩』に続く次なるシリーズ、『大子の茶塩』、『県北地域のユズ塩』等を研究開発中であり、近い将来製造販売にこぎ着けるものと考えている。



図 常陸の梅塩

基礎となった事業：平成15年度試験研究指導事業（技術支援及び技術相談）

平成16年度試験研究指導事業（受け入れ研修）

担当部署：地場食品部門