実用化事例	黒酢を使用した風味豊かな「だしポン酢醤油」の製品化
【相手先企業】	有限会社　黒澤醤油店

【開発の背景】

対象企業は，昔ながらの木桶仕込みにこだわり，醤油を製造・販売しております。また，それと同時に，豊かな経験を生かし，新しい商品開発にも力を注いでいます。

今回，長年培われた醤油製造技術を生かし，健康に良いとされる黒酢をおいしく体に取り入れられるように，黒酢を使用した風味豊かなポン酢醤油の開発を目指しました。

その結果，開発された製品が，今年度，製品化・販売されました。

●対象企業（店舗）外観

【開発の経緯・支援内容】

一般にポン酢と言うと，米酢を使ったものが一般的ですが，この製品は，黒酢を使用することで，柔らかい味を目指しました。

当センターでは，黒酢を使用した場合と，米酢のみを使用した場合の，ポン酢の成分評価の依頼を受け，試作品の分析を実施し，その差異を検証しました。

その結果，窒素分，PH，Brix，無塩可溶性固形分に関しては，数値的に米酢のみで仕込んだ場合と遜色ないことが確認され，アミノ酸については，黒酢を使用した方が，必須アミノ酸をはじめとする多くのアミノ酸で，3%～10%程度多く含まれていることが確認されました。

味においては，黒酢及びだしを入れることにより，米酢のみのポン酢に比べ，風味豊かなポン酢に仕上がりました。

【開発した製品の紹介】

・こだわりの国産原料（国産玄米※，米※，ゆず）を使用し，おいしさと安全性を両立した製品になっています。　※黒酢，米酢については委託製造
・黒酢とゆずの，まろやかでコクのある風味が特徴です。
・平成 21 年 11 月 1 日より販売を開始しました。
・販売 1 ヵ月余りで約 1,000 本の売り上げを達成しております。（12 月半ばまで）
・県内 JA 直売所（津田店・那珂店・東海店等），にて好評販売中の他，電話・FAX による注文も受け付けております。詳しくは，黒澤醤油店 HP をご覧ください。
　Tel：029-272-3776　　URL：http://www.fujini-shouyu.co.jp/
・醤油等と併せて，ギフトとしてのセット販売も実施しております。

●ポン酢醤油

●ギフトセット（一例）

販売価格

●ポン酢醤油
1,000ml　1,100 円
360ml　500 円（税込）
●ポン酢醤油ギフト各種
1,000 円～5,000 円

基礎となった事業	平成 21 年度　技術相談，依頼試験
現在の担当部門	地場食品部門　技師　久保　雄司　tel：029-293-7497