

田村造酢 株式会社

住所: 和歌山県伊都郡かつらぎ町妙寺285
TEL: 0736-22-0058
FAX: 0736-22-7616
URL: <http://tamura-kakisu.co.jp>

技術の名称

発酵技術(柿酢)

掲載を希望する技術を使用した製品等の写真



会社概要

代表者名: 田村章弘
主要製品: 柿酢
資本金: 1000万円
設立年月日: 昭和30年3月(創業明治 年)
従業員数: 10名

ココがすごい!!

水すら無添加の、柿のみ100%での発酵に成功。かつらぎ町での悩みの種であった、規格外のひらたね柿の廃棄問題の解決策として編み出された柿酢。柿酢の品質の安定のために、最新バイオ技術を融合させ、高品質の柿酢製造法を確立。

製品・技術の内容

伝統的醸造技術に最新のバイオ技術を融合し、高品質の柿酢製造法を編み出すことに成功。

製造における特徴は、

1. 雑菌やにおい移りを避けるために、醸造にホーロー製の樽を使用。
2. 造酢においては、一般的には醸造所に住み着く酵母菌を利用して醸造を行うが、品質を安定させるために、使用する麹菌等を寒天培地で保存することで、常に品質を化学的な調整の効く状態で醸造している。

我が社の自慢

地元かつらぎ町に根付いて江戸時代から創業している。
この柿酢も、地元かつらぎ町が規格外のひらたね柿の廃棄に悩まされていたことから誕生した製品。
また、代表者をはじめ、発酵関係についての研究を修めた社員が5名いることにより、伝統的な発酵食品のみにこだわらない他社に模倣されにくい独自の商品開発が可能に。