

## 令和4年度第1回目和歌山県1社1元気技術登録

事業者名	登録技術・製品の名称
有限会社 深見梅店	有機梅干し うすしお味
事業者概要	登録技術・製品の内容
<p>代表者名: 深見 優 資本金:300万円 設立年月日:1985年2月13日 従業員数:9名 所在地:和歌山県西牟婁郡上富田町岡39-9 TEL:0739-47-2043 URL:<a href="https://www.yasashi-umeya.jp/">https://www.yasashi-umeya.jp/</a></p>	<p>有機梅干し うすしお味は、脱塩や減塩もしていない塩分10%の、業界初となる有機JAS認証を受けた梅干しです。一般的な低塩タイプの梅干しは、塩分20%で塩漬けた梅を水洗いし、脱塩や減塩工程を行い、保存料を使用した調味液に漬けこんで製造します。しかし当社では、収穫した有機梅を塩分10%で塩漬け、その後天日干しを行い、うすしお味の梅干しを製造します。当社の独自技術により、塩分10%で塩漬けてもカビや酵母菌が発生しません。脱塩や減塩、調味液に漬けこむこともなく、昔ながらの製法で添加物を一切使用しない低塩梅干しの商品化に成功しました。また、梅干し本来の特性でもある長期保存も可能（製造より1年）で、他社にはない独自技術により量産化にも成功した、従来にないタイプの梅干しです。</p>
事業者PR	 