


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
株式会社紀和農園プロダクツ	紀州南高梅 夢葵 彩の舞
事業者概要	登録技術・製品の内容
<p>代表者名：代表取締役 阪本 和繁 資本金：1000万円 設立年月日：1996年5月8日 従業員数：23人 所在地：和歌山県和歌山市本渡239-4 TEL：073-479-2839 URL：http://www.kiwanouen.co.jp</p>	<p>商品概要： 紀州南高梅を5つのこだわりの梅に仕上げて詰め合わせました。</p> <p>①甘くまろやかな味わいで人気の「はちみつ梅」。 ②塩・しそ・酢だけで漬上げた昔ながらの「しそ漬梅」。 ③昆布だし入りの梅を白板昆布で包んだ旨味豊かな「昆布包み梅」。 ④はちみつ梅を桜葉で包んだ香り際立つ「桜葉包み梅」。 ⑤しそ漬梅を赤紫蘇で包んだしその食感と風味広がる「赤紫蘇包み梅」。</p> <p>甘味・塩味・酸味・旨味・香り・食感・色彩など梅の多彩な味わいをお楽しみください。</p> 
事業者PR	技術内容：
<p>梅の漬込み・製造・販売を主体に、その他あんぼ柿や胡麻豆腐、野菜・果実等和歌山県産品の販売を行っております。</p> <p>これからも昔からの伝統や文化は大切にしつつ、お客様のご要望やご意見にお応えし日々新たなオンライン商品の開発に取り組んでまいります。</p>	<p>上記④及び⑤の梅干しには、桜葉や赤紫蘇の変色を抑制する技術を使用しています。本来、梅干しを桜葉や赤紫蘇で包むと、酸化により葉が変色してしまいます。これは、梅干しと葉のph（ペーハー）の違いにより起こるもので、弊社は、この問題を解決する技術を開発しました。</p> <p>梅干しを包む前の葉を、弊社独自の技術により梅干しのphに近づけ酸化を防ぎ、葉の変色を遅らせることに成功しました。製造から時間が経過しても、その品質を保つことにより、安心安全な商品を提供しています。</p> 