

# 紅あまざけの開発

## 支援の背景

2008年に創業した株式会社マキ屋フーズは、2013年に「なごアグリパーク」への入居後、島らっきょうドレッシング等と共に、紅麴発酵調味料『マキ屋の紅こうじ』を開発し、それを原料として調味料や紅こうじパンを製造・販売しています。

そのような中、当センターと紅麴菌を活用した新商品の開発に関する相談が寄せられました。

## 支援内容

当センターでは、レシピ開発、製造条件の検討、工程管理に関する現場指導並びに製品の保存性に関する技術指導を行いました。

## 支援の成果

- ・紅麴菌を活用した「紅あまざけ」の商品化に成功しました。
- ・原料米に名産「羽地米」を使用することで地域にも貢献でき、更に黄麴を用いた「あまざけ」と共に、紅白のセット製品に、贈答品としての提供も行っています。



現場指導の様子



新商品「紅あまざけ」・「あまざけ」