

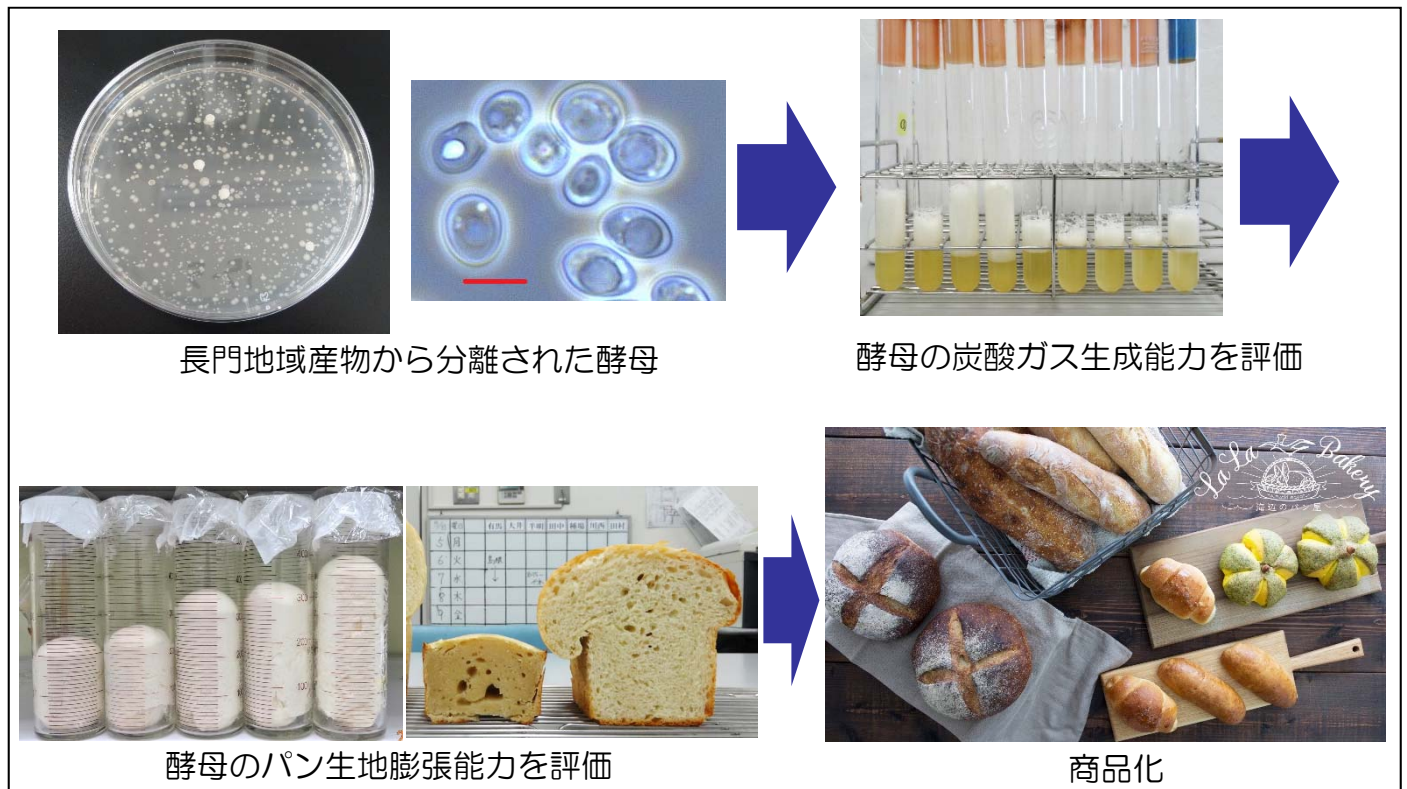
パン用酵母「海の天然酵母」の分離

■支援の概要

長門地域には天然記念物である夏みかんの原樹や、長門ゆずきち、シャクナゲの花などの農産物、仙崎、青海島などの美しい海があります。その長門を特徴とするパンを開発するために、地域産物からオリジナル酵母を分離しました。

■支援の項目

- ①長門地域産物からの酵母分離
- ②分離酵母の製パン適性確認試験
- ③パン製造所における分離酵母の取り扱い方法の確立



■支援の成果

- ①長門地域産物である海藻から、パン用酵母「海の天然酵母」を分離
- ②「海の天然酵母」を用いて製造した各種のパンはララベーカリー(長門市センザキッチン内)で販売されている