

## 乳酸発酵おからと県伝統野菜を使用したドレッシングの開発

乳酸発酵おから、地域の伝統野菜を利用した新しいドレッシングを開発

技術分野分類	7105：食品科学
技術キーワード	H：食品製造・加工
産業分類	E-09：食料品製造業

内 容	概要	おからと地域の伝統野菜を活用した、健康志向と地産地消にマッチした「食べるタイプ」のドレッシングを開発した。
	従来技術・ 競争技術 との比較 (優位性)	おからの保存性を高めるために乳酸発酵技術を活用した。「乳酸発酵おから」と地域の伝統野菜「木ノ山五寸にんじん」を組み合わせることにより、食物繊維が豊富なおからを手軽に摂取でき、野菜との絡みもよい、食べるタイプのドレッシングを開発した。
	本技術の 有用性	豆腐製造によって副生する「おから」を乳酸発酵させたドレッシング開発は、県下では初の試みである。
関連情報 (図・表・写真等)	 <p>「食べるフレッシュドレッシング CarroOka」</p>	
適用可能製品	調味料	
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	溝口 温子 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 保蔵包装技術室 主任研究員
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp

■知的財産 無

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2018年8月3日

修正日 2025年10月31日