

イモ加工食品の製造方法（特許第6928934号）

米麴の「えぐみ」を軽減するために、甘酒の原料である米麴を減らし、代わりにサツマイモを適切な割合使用することで、甘酒らしい甘みと粘性を保ちつつ「えぐみ」の軽減を実現しました。本発明の活用により、新しいタイプの甘酒の商品化が期待されます。

