

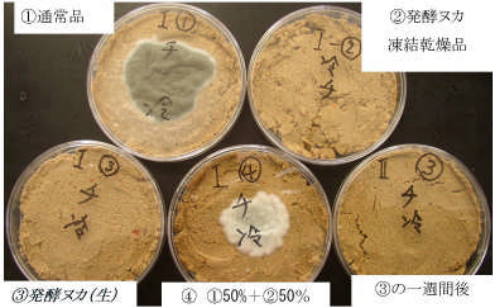


<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">特別賞</div>	みたけ食品工業株式会社
--	-------------

名 称	発酵ぬかどこ
概 要	<p><概要></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  </div> <div style="width: 65%;"> <p>従来の“ぬかどこ”は、お手入れが面倒で維持が難しいなどの理由で普及しにくい側面を持っていました。みたけ食品では、産官学共同研究により、雑菌が繁殖しにくく、毎日のかき混ぜが不要で、買ったその日から野菜を漬けられる漬け床を開発しました。</p> </div> </div> <p><新規性（従来技術との違い）> *発酵ぬかどこの保存試験</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%;">  <p style="text-align: center;">発酵ぬかどこの保存試験 (28℃・15日間)</p> </div> <div style="width: 45%;">  <p style="text-align: center;">従来のぬかどこに生育するカビを採取し、滴下した実験 (7℃・30日目)</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ○ 特許取得（平成20年10月24日登録） <ul style="list-style-type: none"> ● 特許第4205006号「漬床及びこれを用いた漬物の製造方法」 <p><市場性></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 大手スーパー、生協等で販売 ○ インターネット通販サイトでの取り扱い ○ 彩の国優良ブランド品認定 (平成21年11月1日～平成23年10月31日)
用途 (利用・使用実績等)	一般家庭での利用（1kg包装） （2005年からの発売以来、100万個包装以上の販売実績） 今後は、居酒屋などの業務用規格（4kg包装）の利用も期待されています。

所在地	埼玉県戸田市本町4丁目1-1		
電 話	048-441-3420	F A X	048-442-3567
U R L	http://www.mitake-shokuhin.co.jp/shopping%20nukazuke.html		