



2020年3月19日

株式会社新進（本社：東京都千代田区 社長：籠島正雄、以下新進）では乳酸醗酵漬物 3 品が全日本漬物協同組合連合会の制定する「乳酸醗酵漬物」として認定されました。

全日本漬物協同組合連合会（以下全漬連）では 2019 年の 8 月 1 日より醗酵漬物認定制度を開始しましたが、このたび新進で製造販売しておりました「乳酸醗酵白菜漬」、「乳酸醗酵キャベツ漬」、「乳酸醗酵しば漬」の 3 品が第 1 号として、同業界 2 社の 3 商品とともに「乳酸醗酵漬物」に認定されました。良好な風味を付与する乳酸菌を使用したこれらのお漬物は、乳酸醗酵によるやさしい酸味と奥深いうま味を醸し出し、調味料では再現できない味わいがお楽しみいただけます。

これら商品は現在、通信販売（しんしんオンラインショップ）のみの販売を行っております。

【乳酸醗酵白菜漬】

丹念に乳酸醗酵させた白菜を、手間を惜しまずに 3 度の漬け替えを行って仕上げた本格乳酸醗酵白菜です。原菜には時期に応じて群馬県国府産などの良質な白菜を使用。酸味とうま味のバランスがとれた、おすすめの一品です。



【乳酸醗酵キャベツ漬】

国産のキャベツをじっくりと乳酸醗酵させ、やさしい酸味とキャベツの甘味が調和した、歯ごたえの良いお漬物に仕上げました。ポトフなどの料理の素材としても美味しくご利用いただけます。



【乳酸醗酵しば漬】

乳酸醗酵させたなすにしその爽やかな風味を加えた味わい豊かな一品です。なすやしそのうま味とやさしい酸味が味わえる本格的なしば漬に仕上げました。





参考資料

全漬連による第一回目の認定商品

・乳酸発酵漬物部門

1. 乳酸発酵キャベツ漬 (株新進)
2. 京都名産しば漬 (株西利)
3. 乳酸発酵白菜漬 (株新進)
4. 乳酸発酵しば漬 (株新進)
5. 京都名産すぐき (株西利)

・発酵床熟成漬物部門

1. うり奈良漬(白雪食品(株))

・乳酸発酵漬物の認定の基準

乳酸発酵漬物部門では、乳酸菌が100万/g以上かつ、pHが5.0未満となる原材料を使用した漬物。

・発酵床熟成漬物部門では、微生物の発酵によって製造された発酵生産物を含む漬床に一定期間漬け込んだ漬物。

今回、全漬連が認証を行った経緯は、漬物の健康付与、消費者への信頼性確保、業界発展が目的です。認証された製品には組合の乳酸発酵製品認定証票を貼付することができます。

*新進商品購入先

「しんしんオンラインショップ」 <https://www.shin-shin.biz/>