

なめらか・軽快・フルーティーな「広島もみじ酵母」の日本酒 品質保証の商品，4月にお目見え！

食品工業技術センター
 担当 | 大土井，下久
 電話 | 082-251-7433
 総合技術研究所 企画部
 担当 | 伊藤
 電話 | 082-223-1200

食品工業技術センターと広島県酒造組合で共同開発した清酒酵母「広島もみじ酵母」。この酵母を使った日本酒で、審査員が「なめらか・軽快・フルーティー」と認めた品質保証の商品が、平成26年4月17日以降に県内外の小売店、飲食店、デパートやスーパー等の店頭で並ぶ予定です。品質保証の商品には、目印となるオリジナルのネッカーラベルを付けて消費者にアピールします。

4月の販売に向けて、3月28日に第1回品質保証審査会を実施し、4月17日に開催される第109回広島県清酒品評会褒賞状授与式で審査合格品を披露します。

県と広島県酒造組合では、「広島もみじ酵母」によるブランド化で、県産日本酒の振興を進めます。

※広島もみじ酵母の開発及びブランド化の取組み等については裏面をご覧ください。

第1回品質保証審査会

日時：平成26年3月28日（金）11時～12時

場所：広島県酒造組合（広島市中区鉄砲町9-17）

内容：「広島もみじ酵母」を単独使用した市販酒を、広島国税局，（独）酒類総合研究所，広島県酒造組合，酒造会社等の専門家が評価します。



◆カメラの持ち込みによる写真及び映像撮影が可能です。きき酒の様子をご覧ください。

◆取材を希望される方は事前にご連絡ください。食品工業技術センター担当：大土井，下久<082-251-7433>

第109回広島県清酒品評会褒賞状授与式

日時：平成26年4月17日（木）きき酒：15時～16時20分 授与式：16:30～

場所：ANAクラウンプラザホテル広島 3階 カトレア（広島市中区中町7-20）

内容：品質保証審査会の結果を紹介し、合格品の目印となるネッカーラベルをつけた商品を披露します。



◆カメラの持ち込みによる写真及び映像撮影が可能です。合格品を試飲いただけます。

◆各酒造会社の経営者や杜氏，当センターの酵母開発者等へのインタビューが可能です。

品質保証の取り組み

現在、県内28社の酒造会社が「広島もみじ酵母」を用いて酒造りを行っています。今後は、出荷時期に合わせて年6回の品質保証審査を実施する予定です。

品質保証の商品については、県内流通業者の協力を得て店頭までの温度管理を行い、消費者の皆様に「なめらか・軽快・フルーティー」を堪能して頂くよう品質保持に努めます。

広島「もみじ」酵母

- ①各酒造企業での酒造り
- ②品質保証審査会（年6回）
- ③流通での品質管理

消費者の方へ

「なめらか・軽快・フルーティー」な日本酒を

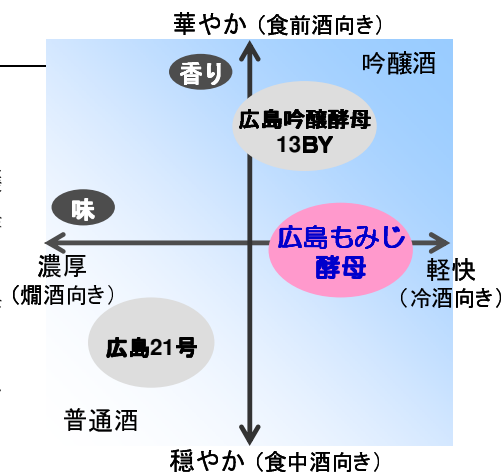
取材対応

食品工業技術センター（大土井，下久<082-251-7433>）及び広島県酒造組合（高尾<082-221-9338>）で随時、取材対応します。ネッカーラベル等の画像提供が可能です。

参考資料

◆「広島もみじ酵母」ができるまで

平成 20 年度から食品工業技術センターと広島県酒造組合が共同で、消費者ニーズに合った日本酒を製造するための新酵母の開発に着手。広島オリジナルのフルーティーな香りを出す酵母「広島吟醸酵母（13BY）」と、同じく広島オリジナルの優しい味わいで発酵力の強い酵母「広島 21 号」を掛け合わせることで、両者の良さをあわせ持った酵母が平成 22 年に誕生。酒造会社の実用規模試験結果を踏まえ平成 24 年に改良。従来、育種法で育種していた技法を変え、本県で初めて交雑育種法という高度な技法で育種した酵母です。



※交雑育種法：性質（遺伝子）の異なる酵母間の交配を人為的に行って新しい品種を育成する方法

◆全国新酒鑑評会での成績

「香りの穏やかな食中酒」という消費者ニーズから生まれた「広島もみじ酵母」は、「なめらか、軽快、フルーティー」な味わいや香りを特徴としています。

独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会共催の平成 24 酒造年度（H24. 7. 1～H25. 6. 30）全国新酒鑑評会でも、次のとおり優れた成績を収めました。この鑑評会では消費者の嗜好に合った清酒が高く評価されます。「広島もみじ酵母」は、酒造会社の使用経験が少ないながら、酵母単独使用の中では、県内トップの入賞率でした。

使用酵母	使用蔵数 ①	金 賞 ②	入 賞 (金賞除く) ③	入賞率 (%) (②+③)/① ×100
広島吟醸酵母 2 号（現・広島もみじ酵母）	8	3	2	63
広島吟醸酵母 13B Y	3	0	1	33
協会 1801 号	8	2	1	38
自社酵母（高カプロン酸エチル系）	5	2	0	40

(広島県酒造組合調べ)

◆広島もみじ酵母による県産酒のブランド化

広島県と広島県酒造組合では、「広島もみじ酵母」の特徴を生かした広島酒のブランド化を推進しています。品質保証審査を実施し、合格品にはロゴマークを付与し、消費者が商品を選ぶ際の目印にします。また、流通業者の協力を得ることで、商品が消費者に届くまでの品質保持に努めます。

◆合格品に貼付するロゴマーク



広島もみじ酵母

ロゴマークについて

もみじは、広島県の木及び花として、親しみ深く、広島風土に欠かせない存在。ロゴマークは、大人の女性がお酒を嗜むイメージや新酵母の持つなめらかさ、フルーティーという特性を表現した。酵母の球体を表すシンボルマークは、下部の酵母「もみじ」が上部のお酒に変化し、揺れている様子を表しています。