



広島発の新酵母による県産酒の需要拡大

～酵母開発, 醸造指導, 酵母命名, 品質保証審査制度導入!～

連携機関 | 広島県酒造組合

研究期間 | 平成20～25年度[受託研究], 平成24年度[研究成果移転促進事業]

技術支援のきっかけ

- ◆ 食品工業技術センターは、平成20年度から広島県酒造組合と共同で、消費者ニーズの変化に対応する、食事をしながら楽しめる日本酒を造る新しい酵母を開発しました。
- ◆ この新酵母を用いて日本酒の需要拡大を図るため、県内酒造会社に対する技術指導や消費者調査等に取り組むことにしました。

技術支援の成果

- ◆ 平成24年度から、新酵母を使用する県内酒造会社に対し、醸造条件や原材料を問わず設計した香味（なめらか、軽快、フルーティー）になるよう技術指導を行いました。その結果、各社で醸造された日本酒は、全国新酒鑑評会等で高評価を獲得しています。
- ◆ 食品工業技術センターが、新酵母を使用して醸造した日本酒「明魂」を、広島ブランドショップTAUでテスト販売して、消費者ニーズに適合することを確認しました。
- ◆ 平成26年から、消費者が酵母に着目して日本酒を飲んでもらう新たな取り組みとして、広島県酒造組合と連携して、新酵母独自の品質保証制度を導入しました。審査は市販酒を対象に、審査基準として「なめらか、軽快、フルーティー」を設定しました。合格品は6か月間に限りロゴマークを貼付し販売されます。第1回審査を平成26年3月28日に実施し、18商品(12社)が合格しました。
- ◆ あわせて、酒造会社、卸、小売業者において保存方法に留意するなど、業界全体として消費者に届くまでの商品管理に努めています。

◎合格品披露



◎合格品に貼付するロゴマーク



広島もみじ酵母



技術支援の活用場面

- ◆ 新酵母は、広島県酒造組合や県内酒造メーカーと協議し、「広島もみじ酵母」と命名しました。
- ◆ 新酵母の名称及びロゴマークは、開発者である広島県が商標を出願しており、「広島もみじ酵母」のブランディングに活用できます。