

なめらか・軽快・フルーティーな「広島もみじ酵母」の日本酒

第 110 回広島県清酒品評会にて初表彰！

食品工業技術センター

担当 | 大土井

電話 | 082-251-7433

総合技術研究所 企画部

担当 | 若崎

電話 | 082-223-1200

この度、第 110 回広島県清酒品評会（主催：広島県酒造組合，総裁：湯崎英彦広島県知事）において、新たに「広島もみじ酵母」を使った吟醸酒の中から、最も優秀と認められた 1 点が優等賞として表彰されることとなりました。「なめらか・軽快・フルーティー」を特徴とする「広島もみじ酵母」を使った出品酒 28 点の中から選ばれた、初の優等賞を披露しますので、ぜひ、ご取材や貴メディアでのご紹介をお願いします。

第 110 回広島県清酒品評会褒賞状授与式

日時：平成 27 年 4 月 17 日（金）15 時～17 時

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：【きき酒】15 時～16 時 20 分 【授与式】16 時 30 分～

◆優等賞酒を試飲していただけます。

◆優等賞の酒造会社経営者又は杜氏へのインタビューが可能です。

**参考****広島県清酒品評会について**

明治 32 年に第 1 回を開催し、この度第 110 回を迎えました（戦時中 6 年間中断）。食品工業技術センター長を審査長とし、広島国税局，酒類総合研究所，広島県酒造組合等の計 7 名によって審査を実施しています。審査基準は香味の調和ですが、具体的には、口に含んだ瞬間，香りや味のふくらみと，後味のキレや綺麗さの両立を重視しています。

「広島もみじ酵母」について

「香りの穏やかな食中酒」という消費者ニーズに応えるため，広島県立総合技術研究所食品工業技術センターと広島県酒造組合が平成 24 年に共同で開発した「広島もみじ酵母」は，従来の「広島吟醸酵母」と比べ，香りが穏やかな酒を造ります。現在「広島もみじ酵母」を用いた酒造りは，県内 29 社の酒造会社に広がっています。

品質保証の取り組みについて

「広島もみじ酵母」のみを用いて造られた市販酒に対して，品質保証審査を行っています。審査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（合格品は現在 15 社から販売）。これらの商品については，県内流通業者の協力を得て店頭までの温度管理を行い，消費者の皆様へ「広島もみじ酵母」らしさを堪能していただけるよう品質保持に努めています。

取材対応

食品工業技術センター（大土井）及び広島県酒造組合（高尾<082-221-9338>）が随時，取材対応します。

※「広島もみじ酵母」及びロゴマークは広島県の登録商標です。

※ この情報は，県政記者クラブおよび経済記者クラブに発信しています。

◆合格品に貼付するロゴマーク**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