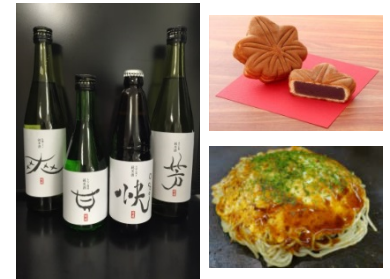


「もみじ饅頭」「お好み焼き」「焼きがき」「カキフライ」に合う 日本酒を開発しました！

商品化第一弾 もみじ饅頭に合う純米酒「紅甘萬」が4/22（金）に発売

広島県立総合技術研究所（食品工業技術センター）は、『もみじ饅頭』『お好み焼』『焼きがき』『カキフライ』といった広島名物に合う低アルコール純米酒の醸造技術を開発しました。この技術を活用した第一弾のお酒が、白牡丹酒造（株）から4月22日（金）に発売されます。



1 開発のプロセス

- ◆ 日本酒の販売量が減少傾向にある中，県内の酒造会社から新しい消費が掘り起こせる広島らしい日本酒の開発を望む声が上がりました。そこで，「食中酒」「低アルコール」という時代のトレンドに合致したお酒の開発を平成 25 年度にスタート。
- ◆ まず，地元のソムリエ等で構成される酒質設計チームが，広島名物に合う酒の香りや味（酒質）を設計。
- ◆ 低アルコール酒の一般的な製造方法であるアルコール度数の調整（希釈）では，旨味なども損なわれることがあります。そこで，原材料や酵母の選定，醸造条件の検討により，設計した酒質を実現する純米酒の醸造技術を開発しました。

2 開発技術の代名詞『ひろしま一途な純米酒』

今回の開発技術によるお酒は，広島名物を食べながら飲むための，広島名物に「ひたむきに寄り添うお酒」です。このコンセプトを消費者の皆様に伝えるため，開発技術によるお酒の総称として『ひろしま一途な純米酒』を考案しました。

今後も酒造会社への技術移転を積極的に進め、『ひろしま一途な純米酒』が新たな広島の名物になり，より多くの方に広島の酒のファンになっていただくことを目指します。

ひろしま一途な純米酒 各広島名物に合うように糖度，酸度や発泡性等を設計！

| 種類 | 基本酒質 | 想定する主な顧客と飲食等の場面 |
|-------------|--------------------------|-------------------------------------|
| もみじ饅頭に合う純米酒 | アルコール 8% 饅頭の甘さと調和する甘味 | 観光客 広島駅・宮島参道等，土産（饅頭とセット） |
| お好み焼に合う純米酒 | アルコール 8% 発泡強め，ドライ感 | 観光客・一般県民 お好み焼店，自宅，土産（冷凍お好み焼とセット） |
| 焼きがきに合う純米酒 | アルコール 10% しっかりとした酸味 | 観光客・一般県民 牡蠣小屋等 |
| カキフライに合う純米酒 | アルコール 8% 優しい酸味 | 観光客・一般県民・普段ワインを飲む人 飲食店・自宅 |

3 今回発売される商品について

- (1) 商品名 **紅甘萬**（もみじ饅頭に合う純米酒）
- (2) 酒造会社 白牡丹酒造（株）
- (3) 販売場所 JR広島駅構内売店，広島ブランドショップTAU
- (4) 発売日 平成 28 年 4 月 22 日（金）



白牡丹酒造（株）「紅甘萬」発売イベント

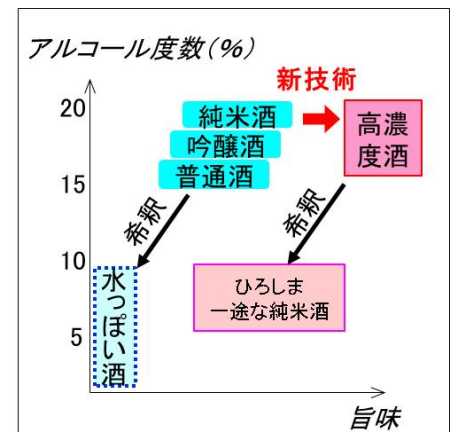
日時：平成 28 年 4 月 22 日（金）14 時から 30 分程度
 場所：広島駅 2 階 新幹線改札内おみやげ街道 3 号店
 （上り新幹線ホームに上がるエスカレータ前）
 内容：消費者を対象に，もみじ饅頭とそれに合う酒の試食及び試飲会
 出席者：白牡丹酒造（株），広島県菓子工業組合，ひろしま，宝しまレディ 外

TAUで試飲会開催

日時：平成 28 年 4 月 22 日（金）
 11 時 00 分～16 時 00 分
 場所：東京都中央区銀座 1-6-10
 TAU 2 階 『翠』
 ※数量限定（なくなり次第終了）

1 開発技術について

- ◆ 既存の低アルコール日本酒は、発酵を途中で止める方法や、発酵中又は終了後に希釈する方法で製造されていますが、味のバランスが悪く料理に合わないことや、商品として問題のある臭いが出ることがあります。しかし、これでは広島名物に合うように設計した酒質が再現できません。
- ◆ そこで、希釈しても旨味が損なわれず、目標とする酒質となる純米酒を製造するための技術を開発しました。これにより、希釈時に目標とするアルコール度数、糖度、酸度、旨味、香りとなる純米酒が完成しました。



※酒質設計チームのメンバー

(一社) 日本ソムリエ協会顧問 的場 勝氏 (元ホテルグランヴィア広島シェフソムリエ)
 (有) スーリヴェール代表取締役) 好村隆宏氏 (元ホテルグランヴィア広島バーテンダー)
 和ごころ田じま 店主 田島隆史氏
 (株) 酒商山田 清酒専門評価者 森澤賢吾氏

2 今後の展開

現在、県内酒造会社に順次、技術移転中です。

- ・「お好み焼に合う純米酒」: (株) 三宅本店が製造中、今夏にお好み焼店向けに販売開始予定
- ・「焼きがきに合う純米酒」: 県内酒類流通業者の(株) 酒商山田が県内酒造会社と製造について計画中、今秋に販売開始予定

3 試飲会の開催及び取材対応について

本日知事定例会見終了後、記者の皆様を対象とする試飲会を行います。

また、食品工業技術センターで技術に関する取材の対応(随時)をします。

「ひろしま一途な純米酒」試飲会開催

記者の皆様を対象に、「ひろしま一途な純米酒」の試飲会を開催します。

白牡丹酒造(株)、(株) 酒商山田及び酒質設計チームのメンバーも取材対応します。

ぜひご出席ください。

日時: 平成28年4月19日(火) 14:00~ (知事定例会見後)

場所: 県庁本館2階 記者クラブ

内容: 「ひろしま一途な純米酒」の試飲・試食

白牡丹酒造(株)「べにかんまん紅甘萬」(もみじ饅頭に合う純米酒)の紹介 など