



ひろしま
一途な純米酒

第1弾

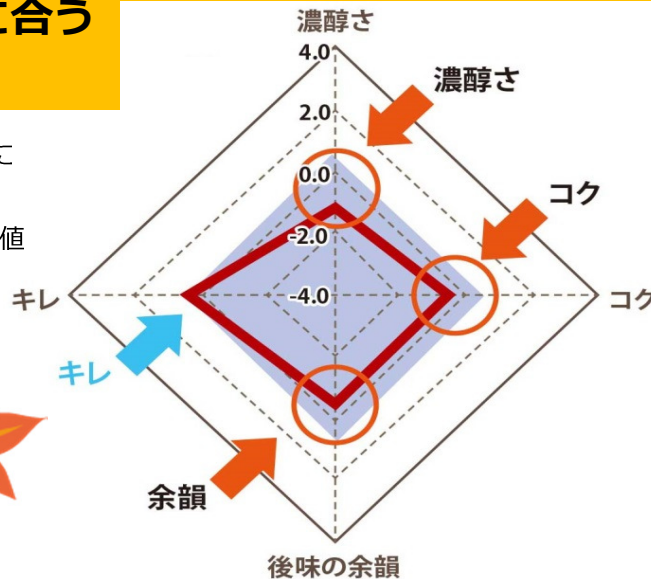
もみじ饅頭に合う純米酒

味は「軽く穏やか」だが「甘みがしっかり」単体で量がすすむお酒ではなく「合わせるお酒」!



もみじ饅頭に合う 純米酒の味

- もみじ饅頭に合う純米酒
- 日本酒平均値



- 一般的な日本酒 (◆) に比べ、濃厚さ、コク、余韻が低い
⇒ その一方で甘さが際立つ味わい
- キレの強さは一般的な日本酒と比べ遜色無い

研究開発のきっかけ

- ◆ 昨今、日本酒は大吟醸、発泡、低アルコール化など、商品バリエーションが広がるとともに、それぞれの商品に合わせた飲み方が提案されています。
- ◆ 広島県内の酒造会社や食品業界からは、料理やお菓子と一緒に飲む低アルコール日本酒ができないかという要望があり、広島の名物料理に「ひたむきに寄り添う（一途な）お酒」をコンセプトに技術開発に取り組みました。
- ◆ 地元のソムリエや料理人の方の意見をもとに調合酒※を作成し、料理との相性を確認していただく作業を繰り返し、目標とする香りや味を決定しました。

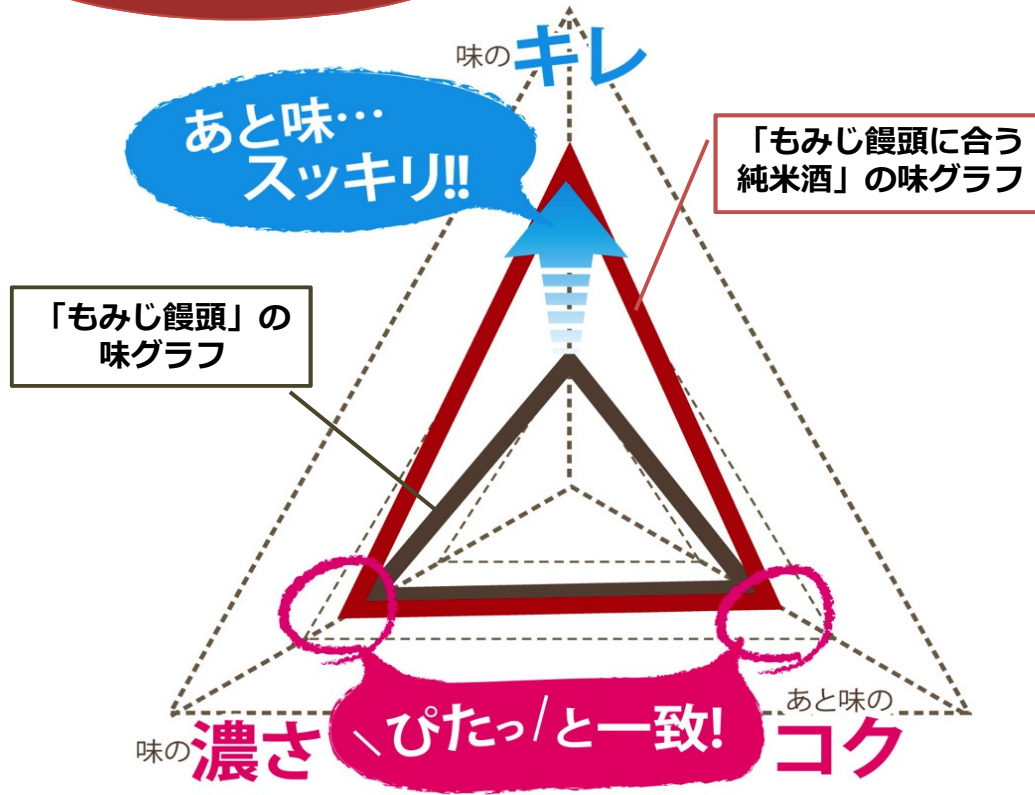
※調合酒：ベースとなるアルコール飲料に、味や香味を引き出す素材を混ぜ合わせて造ったお酒。カクテルをイメージしていただくとわかりやすいと思います。

研究成果の概要

- ◆ アルコール濃度15~16%の日本酒を薄めて低アルコール日本酒にすると水っぽい酒になるため、原材料や酵母、醸造条件を検討し、目標にした香りや味を純米酒として再現する技術を開発しました。

もみじ饅頭に合う純米酒の味は？

一途な純米酒の
もみじ饅頭に寄り添う関係性



味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

日本酒の「キレ」
日本酒による味のリセット効果

が期待できる

Keyword

後味「スッキリ」
「もうひと口欲しい！」

もみじ饅頭と日本酒の「味の濃さ」と「後味のコク」のバランスが似ている

味の「同調要素」が複数ある

Keyword

味（バランス）が「一致」
味が「ハマる」「相性が良い！」

