

## 県内産酒粕を使った新たな特産品開発への取り組み

(広島県菓子業界)  
菓子博テーマ「県の特産品を使ったお菓子」

2013年ひろしま菓子博  
「広島レモンスイーツ」  
新商品開発プロジェクト

2014年～  
三重菓子博に向けた勉強会開始  
「広島県産の酒・酒粕を使ったお菓子」  
新商品開発，活用促進  
→「ひろしま酒香スイーツ」へ

「お伊勢さん菓子博2017」  
100日前PRイベント開催  
(2017.1.11三重)



「広島レモンスイーツ」と「ひろしま酒香スイーツ」  
を手にする鈴木英敬三重県知事と湯崎知事。

## 菓子材料へ・・・「酒粕ペースト」開発

酒粕の菓子原料化における課題点

- ・固い，菓子生地に混ぜにくい（均一に混ざらない）
- ・酒粕の良い香り（「吟醸香」など）が加工中に失われる
- ・県内産酒粕を使った加工品（粉末等）がない

ペースト化

（菓子原料化への研究課題提案と技術開発）

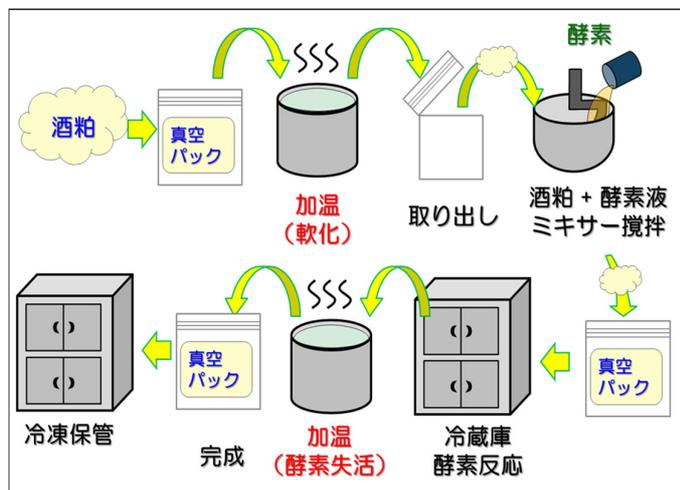
- ①生地に混ぜ込みやすくするための「酵素処理」
- ②加工後の香りや長期保存後の品質保持

香り高く滑らかな  
「酒粕ペースト」



## 情報提供・技術移転

- ・菓子組合主催「新商品開発勉強会」での加工技術紹介。
- ・菓子業界関連会合（洋菓子協会等）での試食会開催。
- ・企業訪問（ペーストサンプルやレシピの配布），技術指導。



勉強会でのペースト化実演



※勉強会を通じた三重菓子博への取り組み等，これまでの経緯は食品工業技術センターHP (<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/26/>) に掲載。

3

【試食商品】 コメントは各商品包装の「しおり」から引用しています。

①酒香もみじ 株式会社にしき堂

酒粕ペースト使用

（4月21日～直営店販売）

代表銘菓「もみじ饅頭」の生地に酒粕を加え，  
優しく酒香る「大人のもみじ」に。

②宮島香すていら 株式会社やまだ屋

酒粕ペースト使用

銘酒「蓬莱鶴」の酒粕を，吟味した材料と合わせ，  
風味よくふっくらしっとり焼き上げたカステラ。

③純米酒粕生キャラメル 株式会社藤い屋

（4月17日～「古今果」各店で販売）

酒粕×キャラメル×羊羹。

氷餅のコーティングで和テイストを加えた新感覚の和菓子。

4