

滑らかで香り高い「酒粕ペースト」を開発しました！

～広島県産の酒粕が新たなお菓子の材料へ～

県立総合技術研究所食品工業技術センターは、広島県菓子工業組合を中心とした県内の菓子業界が進めてきた、第27回全国菓子大博覧会（菓子博）・三重（平成29年4月21日開幕）へ向け広島県産の酒・酒粕を用いた新たな特産品開発の支援に取り組んできました。

この取組の中で、広島県菓子工業組合や県内菓子企業と共同で、酒粕を菓子原料に適した滑らかで香り高い「酒粕ペースト」に加工する技術を開発しました。この度、菓子博へ出展される新商品の5品へ開発した「酒粕ペースト」が使用され、その内2品が販売されます。

開発のきっかけ

新製品開発を支援する中で、菓子工業組合からは、酒粕は固くて菓子材料として利用しにくいいため、香り等の特長を残して扱い易くすることが求められました。

開発技術の概要

菓子材料としては固くて扱いにくい酒粕を、酵素を用いることで、香り等の品質はそのまま扱い易く滑らかな「酒粕ペースト」に加工する技術を開発しました。

これまでに県内20社以上の和洋菓子関連企業にこの酒粕ペースト化技術を紹介し、技術移転を進めています。

酒粕をペースト化してお菓子材料に・・・

固い酒粕



滑らかペースト



今後の展開

広島県菓子工業組合は、広島県産の酒・酒粕を使ったお菓子を「ひろしま酒香（しゅか）スイーツ」として推進されており、第26回全国菓子大博覧会・広島（ひろしま菓子博2013）を機に広く普及した「広島レモンスイーツ」と同様、「ひろしま酒香スイーツ」の定着を目指されています。

食品工業技術センターは県内菓子企業の新商品開発を継続して支援します。

試食会の開催及び取材対応について

記者の皆様を対象とする試食会を行います。

菓子博で販売する商品の試食会開催

日時：平成29年4月18日（火）13:00～

場所：県庁本館2階 記者会見室

内容：・販売商品の試食

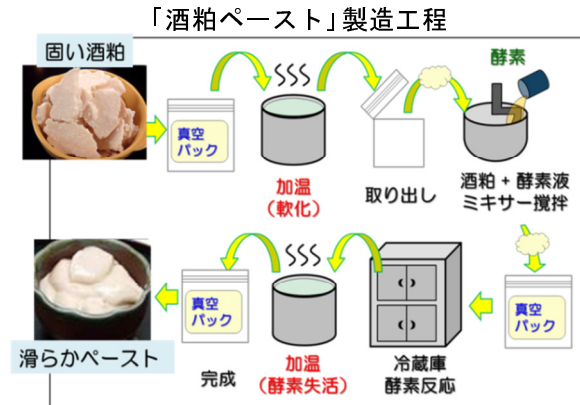
・酒粕ペーストの技術紹介 など

取材対応

食品工業技術センター（Tel.082-251-7433（今井，柴田））、広島県菓子工業組合事務局（Tel.082-277-6651（担当；内田））各試食提供企業が取材に対応します。

【「酒粕ペースト」開発技術について】

食品工業技術センターは、研究で培った酵素利用技術により酒粕を軟化処理することで、扱い易く品質も安定した保存性の高い「酒粕ペースト」とする技術を開発しました。



「酒粕ペースト」の特徴

| | 従来の酒粕 | 開発した「酒粕ペースト」 |
|-------|---|---|
| 固さ | ・固くて菓子生地に混ぜ込みにくく、均一に混ざらない | ・扱い易く滑らかなペースト状で均一に混ぜ込みやすい |
| 香り | ・柔らかくするために高温で加熱すると、酒粕の良い香りがとんでしまう | ・ペースト化の加温処理後も酒粕の良い香りを保持 |
| 供給・品質 | ・酒粕は季節商品で安定した入手が困難 ・長期の冷凍保存では変色や乾燥等が起こり品質が悪化 | ・約1年間冷凍保存後も変色や乾燥等の品質低下がなく、滑らかさや酒粕の良い香りを保持 ・1年を通じて菓子材料として安定して使用可能 |

【「酒粕ペースト」が使用された菓子博出展商品について】

- ① 商品名 酒香もみじ（菓子博および県内各店舗で販売されます）
 製造会社 株式会社にしき堂 代表取締役社長 大谷 博国
 広島市東区光町1丁目13-23
 担当者 大丸 晃 (TEL 082-262-3131)
- ② 商品名 宮島香すていら（菓子博で販売されます）
 製造会社 株式会社やまだ屋 代表取締役 中村 靖富満
 廿日市市沖塩屋2丁目10-52（おおのファクトリー）
 担当者 中村 公祐 (TEL 0829-55-0001)

①、②が販売商品です

- ③ 商品名 ひろしま吟醸菓 酒々「SASA」
 製造会社 株式会社御菓子所高木 広島市西区商工センター7丁目1-10
- ④ 商品名 酒クッキー
 製造会社 菓子舗参彩堂 三次市吉舎町敷地1733
- ⑤ 商品名 酒かすてら
 製造会社 有限会社椿庵博美屋 呉市中央5丁目8-15