

【変更】4月5日付けで資料提供した次の資料に
次のとおり変更がありました（4月11日変更）

「広島令和1号酵母を使用した清酒」の

初代優等賞受賞者を表彰します！

食品工業技術センターが令和2年度に命名した広島令和1号酵母（図1）が普及したことを受け、この度開催する第118回広島県清酒品評会褒賞状授与式（広島県酒造組合主催）において、新たに「広島令和1号酵母酒の部」を設け、初代の優等賞受賞者を表彰します。

広島令和1号酵母は、清酒製造専用の酵母で、この酵母を使用した清酒は、バナナやブドウを連想させる華やかでフルーティーな香りと、味のふくらみもありながら後キレの良い味わいになる特徴があります（別紙1参照）。

「広島令和1号酵母酒の部」への出品酒は、次の10点です。出品者の紹介コメントは別紙1参照。

（銘柄、製造場名、杜氏氏名）

千福 三宅本店 呉宝庫 地蔵堂多紀
華鳩 榎酒造 藤田忠
本洲一 梅田酒造場 花田公紀
龍勢 藤井酒造 藤井雅夫
瑞冠 山岡酒造 畑中裕次

同期の桜 江田島銘醸 住岡龍
三谷春 林酒造 平田英二
賀茂金秀 金光酒造 金光秀起
天寶一 天寶一 高田直樹（2点出品）

資料提供 令和5年4月5日
広島県酒造組合 担当 大石, 上岡 電話 082-221-9338 食品工業技術センター 担当 大土井, 藪 電話 082-251-7433

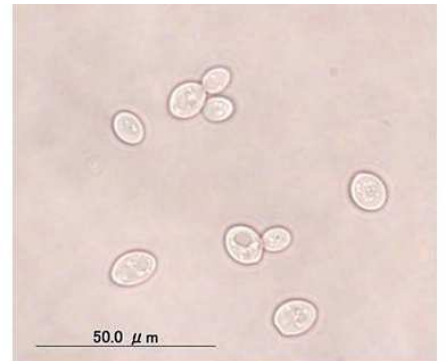


図1 広島令和1号酵母の顕微鏡写真



*第118回広島県清酒品評会は、「吟醸酒」「純米酒」「一般酒」の3区分で実施されます。出品酒のうち、「純米酒」に該当し、広島令和1号酵母を100%使用したものについては、「広島令和1号酵母酒の部」の区分での審査を行い、最上位者にこの部の優等賞を授与します。

【第118回広島県清酒品評会褒賞状授与式について】

1 日 時：令和5年4月13日（木）（受付開始 午後3時）

2 場 所：ANA クラウンプラザホテル広島 3F（広島市中区中町7番20号，TEL082-241-1111）

3 出席者：県内酒造会社，広島県酒造組合会長 梅田^{うめだしゅうじ}修治，広島県清酒品評会審査長 樋口^{ひぐちこういち}浩一

4 内 容

- (1) 出品酒一般公開（午後3時～）・・・優等賞受賞酒を試飲できます。
- (2) 第118回清酒品評会褒賞状授与式（午後4時30分～）
- (3) 第70回春季きき酒競技会表彰状授与式（午後5時15分～）
- (4) 広島の酒祝宴会（午後5時50分～）

5 取材対応

次のとおり対応致します。取材いただける場合は、4月12日10時までに、別紙2取材申込書をFAXで提出してください。

当日の詳細のスケジュールは、4月12日中に、申込頂いた報道機関の皆様にご提供します。

- (1) 出品酒一般公開…広島令和1号酵母の優等賞受賞酒をその他の出品酒とは別に展示します。業界関係者が官能評価をしている場面の撮影や、インタビューをしていただくことができます。また、会場内では自由に撮影していただけます。ご要望に応じて、優等賞を受賞した酒の製造責任者、製造社社長及び審査長（当センター長）等のインタビューを行えるよう手配します。
- (2) 第118回清酒品評会褒賞状授与式…各賞が発表されます。令和1号酵母優等賞の発表の他、千本錦金賞も発表されます。
- (3) 第70回春季きき酒競技会表彰状授与式…組合会長から最上位者に対して、表彰状を授与します。
- (4) 広島の酒祝宴会…鏡開き（乾杯。午後5時55分頃。）まで取材していただくことができます。

（鏡開き参加者）

県議会議長 中本 隆志 様

国税局長 細川 修一 様

酒類総研理事長 福田^{ひかし} 央 様

中央会副会長 岡本 佳郎 様

酒造組合会長 梅田 修治

~~県知事 湯崎 英彦~~

県副知事 玉井 優子

6 取材時の注意事項

- ・ 新型コロナウイルス感染症対策として当日 37.5 度以上の発熱症状があり呼吸器症状がある方や、新型コロナウイルス患者と濃厚接触した可能性がある方は、取材をご遠慮いただきますようお願いいたします。
- ・ 当日は混雑が予想されるため、マスクの着用及び受付での手指用の消毒液（アルコール消毒液）にご協力をお願いいたします。

広島令和1号酵母の特徴と当該酵母使用出品酒の紹介

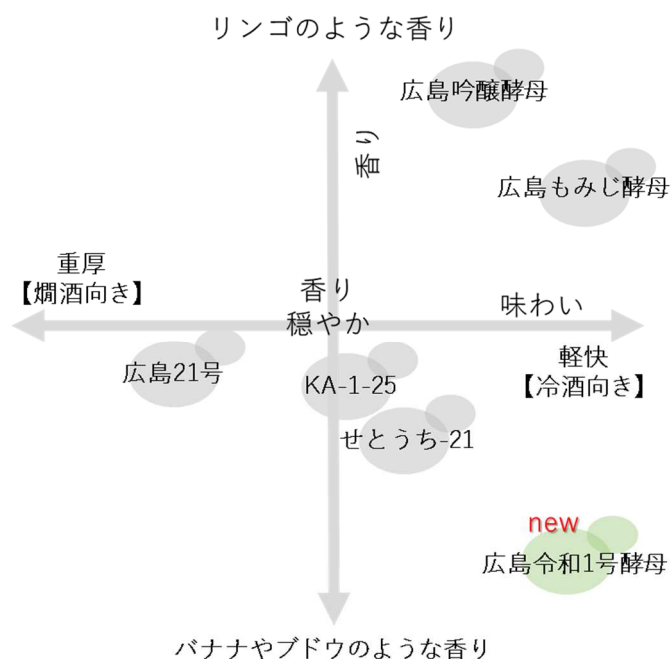
1 広島令和1号酵母とその他の当センター開発酵母の比較

当センターは、県内酒造会社の商品開発及び改良を後押しするために、酵母の開発に力を入れています。広島令和1号酵母は、県内酒造会社から、酵母「KA-1-25」をより華やかな香りとなるよう改良してほしいとの要望を受けて開発しました。

図は、「広島令和1号酵母」とこれまでに開発した酵母を比較したものです。広島令和1号酵母の「酢酸イソアミルのバナナやブドウのような華やかな香りを多く生成し、軽快で冷酒向きの味わいになり易い」という特徴をお判りいただけたらと思います。

これまでに当センターが開発した、「広島吟醸酵母」や「広島もみじ酵母®」は、リンゴのような華やかなエステルを多く生成するという特徴を持ち、「広島21号」、「せとうち-21」、「KA-1-25」は、生成する香りが比較的穏やかで様々な味わいを生み出すという特徴を持ちます。

なお、当センターが酵母の開発に力を入れているのは、清酒の味わいや香りへの酵母の寄与が大きいからです。清酒の味わいや香りは、酵母が発酵中に生成する又は酵母が消費しなかった有機酸や各種アルコール、エステル、アミノ酸及び糖類で形成されています。



2 広島令和1号酵母を使用した出品酒と出品元のコメント

初代優等賞候補となる出品酒10点を、出品元のコメントと共にご紹介します。これらの出品酒は、会場に、まとめて展示してあり、試飲していただくことが可能です。

千福 三宅本店呉宝庫（銘柄/製造場名 以下同じ。）



広島令和1号酵母を使用した純米大吟醸酒は弊社の[しぼりたて新酒セット]ドライ&スイート2本セットのドライで商品化。広島もみじ酵母とは異なるバナナの様な優しい香りで爽やかな酸味と旨味が調和したお酒です。

同期の桜 江田島銘醸



酢酸イソアミル生成酵母の特徴である華やかでフルーティーな香り。お米の甘味を残しつつもスッキリとした味わいのお酒になっております。食前はもちろん、食事のお供としても味わっていただきたいお酒です。

華鳩 榎酒造



ここ数年広島令和1号酵母にこだわって造り続けています。お酒を口に含んだ時に、穏やかで優しい瀬戸内海の光る水面のような輝きを感じていただけたら幸いです。

三谷春 林酒造



八反錦・原形精米（真吟米）100%使用し、白ブドウを思わせる爽やかな香りがあり、口当たりはやわらかで旨みのある膨らみとキレの良い味わいです。常温から燗までおすすめの辛口の純米酒です。

本洲一 (Doors) 梅田酒造場



本洲一の定番酒には無い香りと味わいにチャレンジしたお酒がDoorsです。酒度+10の大辛口ですがバナナのような甘い香りがあり、お酒単体でも食中酒としても楽しめます。ラベルは酒蔵を構える船越在住のデザイナーとの共作です。

賀茂金秀 金光酒造



雄町米100%と広島令和1号酵母で醸しました。雄町のふくよかさとバナナを連想させる香りとリズミカルな酸味がとてもモダンな味わいに仕上がっています。美味しい料理を更に美味しくさせてくれるお酒です。

龍勢 藤井酒造



「龍勢 白ラベル」は、山田錦を使用したドライなタイプの純米吟醸です。ひかえめで上品な香りと山田錦が持つふくらみある味わい。後味に爽やかな酸味を感じるバランスの良いお酒です。

天寶一 (純米大吟醸) 天寶一



東広島市造賀産減農薬減化学肥料栽培の山田錦を使用し、広島令和1号酵母で醸した純米大吟醸。酢酸イソアミルの柔らかく優しい香りが様々なお料理を引き立てます。

天寶一 (特別純米) 天寶一



八反錦と広島令和1号酵母のマッチングで醸した特別純米。果実様の香りが口の中に広がります。幅広いお料理にいかがでしょうか。

瑞冠 (亀かくし) 山岡酒造



原料米は、自社栽培する亀の尾米100%使用。穏やかなブドウ様の香り、キメの細かい旨味が、新酒らしい酸味と微量の渋みを伴い口中に広がります。亀の尾米の旨味の余韻を残しながらさわやかに消えていくのど越しです。食との相性は幅広く、春の旬の魚貝類、また、肉料理や燻製料理にもお勧めです。

<取材申込書>

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター 茂田 宛

(FAX 082-251-6087)

【取材のご案内】

第118回広島県清酒品評会褒賞状授与式

・日時：4月13日（木）15：00～

・会場：ANAクラウンプラザホテル広島

(広島市中区中町7番20号, TEL082-241-1111)

取材を希望される場合は、次表にご記入の上、4月12日（月）10時までにFAXでご連絡ください。

	行事	参加
※参加される 行事に○を 記載して ください。	(1) 出品酒一般公開（午後3時～）	
	(2) 第118回清酒品評会褒賞状授与式（午後4時30分～）	
	(3) 第70回春季きき酒競技会表彰状授与式（午後5時15分～）	
	(4) 広島の酒祝宴会（午後5時50分～ <u>冒頭の鏡開きまで</u> ）	
貴社名 (局・媒体名)	()	
御芳名		
参加人数	合計 名 *駐車場をご用意していません。ANAクラウンプラザホテル広島の有料駐車場及び周辺の有料駐車場をご利用ください。	
連絡先	会社代表電話番号： 当日携帯電話番号： メールアドレス： (当日の詳細スケジュール送信先)	
カメラの有無	スチールカメラ__台 / ムービーカメラ__台 / カメラなし	
掲載・ 放送予定	月 日 (時から) 紙面・番組名_____	
その他		

記入いただきました個人情報は、本取材のみに使用いたします。