

# 令和4年純米吟醸「<sup>めいこん</sup>明魂」(黒色ラベル)について

～香りが穏やかで、ふくらみのある味わいの純米吟醸酒～

## 【明魂とは】

広島県立総合技術研究所食品工業技術センターでは、1928(昭和3)年から清酒の製造販売の免許を所有し、清酒の醸造に関する研究を行ってまいりました。「明魂」とは、この研究により醸造された清酒の商品名で、1929(昭和4)年に、当時の県職員に公募を行って命名されたものです。

ちなみに、この清酒の製造販売の免許を所有しているのは、全国の公設試験研究機関の中でも新潟県と本県だけとなっております。

「明魂」の味や香りについては、酒豪としても有名な広島県出身の文豪 井伏鱒二が、『口にしたときは水のように淡く、飲みくたすときいい匂いと味が伝わって来る。すぐ顔のあたりが温かくなる。芳醇というのはまさにこんな趣のものではないか。』と絶賛したとの逸話もあります。

## 【令和4年純米吟醸「明魂」の特徴について】

「明魂」は、研究開発を目的に醸造しているため、毎年、原料米、精米歩合、酵母、種麴等を変えております。このため、同じ種類の清酒を醸造しても、毎年味や香りが変化いたしますので、その年ごとの独自の味を楽しむことができます。

お手元の令和4年純米吟醸「明魂」については、広島県のオリジナル酒米の開発を研究目的として醸造したもので、穏やかな香りとしっかりとした味わい、また、余韻を残す後味が特徴です。

広島県では、2012(平成24)年から、オリジナルの酒米の開発を行っております。本商品は、2種類の新規酒造好適米の醸造適性を把握するため、対照として「八反錦」を用いて試験醸造を実施し、それらの製成酒をブレンドして瓶詰したものです。

## 【醸造方法について】

原料米は、精米歩合60%の広島県産「八反錦」及び開発品種である「広系酒44号」、「広系酒45号」を、酵母は「きょうかい901号<sup>®</sup>」を使用して醸造いたしました。

搾りたての風味を大切にするため、昨年冬に火入れ(低温殺菌)を行い、急速冷却を経て、本年10月まで低温熟成させました。これにより、きめ細かい味わいをお楽しみいただくことのできるお酒となっております。

## 【お勧めの飲み方について】

冷蔵庫内など、冷暗所(5℃以下を推奨)で保管していただくことにより、常温でも熱燗でも風味を損なうことがありませんので、お好みの温度でお召し上がりください。

また、料理との相性についても、和洋中、さまざまな料理と合わせることができます。

このため、食前酒としても食中酒としても、幅広くお楽しみいただけます。

## ※ アンケートについて

食品工業技術センターでは、今後の製品製造等の参考にするため、「明魂」に関するアンケートを実施しています。

瓶ラベルまたは右のQRコードよりご回答いただけますので、ご協力をお願いします。



(令和4年10月)