

純米吟醸「^{めいこん}明魂」について

【明魂とは】

「明魂」は、広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターにて試験醸造される清酒の商品名です。当センターは、昭和 3(1928)年から酒類の製造販売の免許を所有しています。こ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です。

「明魂」の名前は、昭和 4(1929)年、当時の県職員への公募により名付けられました。また、酒豪としても知られた文豪 井伏鱒二氏が「明魂」に対して、『口に含んだ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くる。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 3 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するため、毎年、原料米、精米歩合、酵母、種麹等が異なり、酒の味や香りが変化します。

お手許の純米吟醸「明魂」の研究内容及び特徴は次のとおりです。

研究内容：広島県オリジナルの酒米の開発

**香味の特徴：ほのかな香りとキリっとした酸味があり、幅広い料理と相性が良い
ふくらみのある旨味があり、燗酒にするのもお薦め**

- 本県では、平成 24 年から広島県オリジナルの酒米の開発を行っており、開発過程で得られた、新品種候補の酒米の醸造適性を把握するために、試験醸造を実施しました。本商品は、それらの製成酒をブレンドして瓶詰したものです。
- 醸造試験で用いた酵母は、「広島令和 1 号酵母」です。
- 原料米は精米歩合 50%の広島県産「八反錦」及び「広系酒 44 号」、新品種候補系統 1 種を使用し、搾りたての風味を大事にするために、昨年冬に火入れ(低温殺菌)を行い、火入れ後は急速冷却を行いました。本年 10 月まで低温熟成させたことによって、きめ細かい味わいを有したお酒となっています。冷蔵庫等の冷暗所(5℃以下を推奨)で保管し、幅広い温度帯で食前酒、食中酒としてお召し上がりください。

【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。瓶ラベルまたは下記の QR コードよりご回答いただけます。ご協力をお願いします。



アンケートはこちらの QR コードより
ご回答いただけます。

(令和 3 年 10 月)