

# 令和6年純米吟醸「<sup>めいこん</sup>明魂」について（黒瓶白箱）

～フルーティで華やかな香りと豊かな甘味を特徴とした純米吟醸酒～

## 【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います。

## 【令和6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、種麴等を変えています。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。

今年は、広島県のオリジナル酒米品種「萌えいぶき」及び開発中の新酵母の醸造特性を把握するための比較試験として、すでに醸造特性を把握している従来の広島県オリジナルの酒米品種及び広島県オリジナルの酵母を用いて試験醸造を実施しました。フルーティで華やかな香りと豊かな甘味をお楽しみいただけます。

## 【醸造方法について】

原料米は精米歩合50%の広島県産「八反錦」と「千本錦」を、酵母は広島県オリジナルの「広島吟醸酵母13BY」と「広島吟醸酵母26BY」を使用して醸造いたしました。搾りたての風味を大事にするため、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楽しむことのできるお酒となっています。

## 【ラベルデザインについて】

「明魂」の文字及びラベルデザインは、比治山大学 石田信夫名誉教授によるものです。

## 【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）で保管していただき、5℃～15℃程度の温度で、食前酒としてお召し上がりいただくのが、最もお勧めの飲み方です。



（令和6年10月）