

ブドウから分離した清酒実醸造への活用



ブドウから分離した酵母を用いた神雷 森の唄

【事業者名】三輪酒造株式会社
【活用した制度】**受、指**
【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

三輪酒造株式会社の酒造りの理念「日本酒は私たちを取りまく自然環境の恵みが与えてくれるもの」に基づき、神石高原町の風土や気候をお酒に反映させたい、自然豊かな神石高原町から酵母を採取して、清酒製造に活用したいという相談がありました。

支援の内容

受託研究制度を活用し、神石高原町内の自然環境（花稻等）やブドウ農園の貴腐ブドウから酵母の分離を実施しました。試験管レベルの発酵試験や小仕込試験による選抜を行い、清酒醸造への可能性を確認しました。

支援の成果

貴腐ブドウから分離・選抜した酵母は、菌株同定の結果、*Saccharomyces ludwigii*であることが分かり、清酒としても活用できることが確認できました。分離した酵母を用いて仕込んだ清酒は、「神雷 森の唄」という製品として販売されています。