

蔵付酵母を使用した清酒



蔵付酵母を使用した清酒

【事業者名】 藤井酒造株式会社
【活用した制度】 設、ギ、受
【利用したセンター】 食品工業技術センター

利用者の課題

過去に醸造に使用されていた木桶、清酒製造に用いられていた木製の道具、酵母無添加生酏の醪や酵母より、醸造適性が良好な蔵付酵母を取得し、他社との差別化を図り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、藤井酒造株式会社で製造された酵母無添加生酏試料より、酵母菌株を複数株分離しました。菌株特性試験や小仕込試験によって、優良な酵母菌株を藤井酒造株式会社の蔵付酵母として選抜しました。

支援の成果

取得した蔵付酵母は、成果有体物提供契約を締結後、実醸造に用いられ、蔵付酵母の特徴が活かされた清酒となりました。