

# ひろしま吟醸菓 酒々【SASA】



ひろしま吟醸菓 酒々【SASA】

【事業者名】株式会社 御菓子所 高木  
【活用した制度】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

日本三大銘醸地である広島酒の酒粕を菓子に利用する際、酒粕が固くて取り扱いにくく、また、酒粕は酒造期に多く発生するため、年間を通じた商品販売ができないことが課題でした。

## 支援の内容

酒粕に酵素を添加して分解することで、滑らかな酒粕ペーストに加工する技術を開発しました。少ない加水量でペースト化でき、酒粕の香りをしっかりと感じられます。現場での技術指導を実施し、酒粕ペースト化技術を移転しました。

## 支援の成果

酒粕のペースト化により、餡などの他の菓子材料と混ぜやすく作業性が改善されたほか、冷凍で品質良く保存できるため、通年販売が可能となりました。広島・呉の銘酒 純米大吟醸「雨後の月」の酒粕を加えた羊羹を、同じく「雨後の月」を加えて作ったバウムクーヘン生地でサンドした新商品「ひろしま吟醸菓 酒々【SASA】」が誕生しました。