

## 紫黒米（峰のむらさき）を利用した有色みりん

紫黒米のアントシアニン色素の鮮やかな色調と機能性を有する新タイプのみりん

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード H：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	愛知県農業総合試験場山間農業所が育種した紫黒米（峰のむらさき）のアントシアニン色素の特徴を生かした新タイプみりんの製法を開発した。この新タイプの有色みりんは、紫黒米と焼酎麹（クエン酸生成、高プロテアーゼ活性）を組み合わせることで、クエン酸の爽やかな酸味を有し、機能性（抗酸化性、ACE阻害活性）を兼ね備えている。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	従来のみりんは、うるち米を用いて黄麹菌で麹を造り、蒸したモチ米を加えて製造され、調味料として使用されていた。今回開発した新タイプの有色みりんは、鮮やかな色と爽やかな酸味を兼ね備えているため、調理用よりも付加価値の高い飲用、例えばリキュールベースやアイスクリームなどのデザートソースとしても利用できる。
	本技術の有用性	紫黒米は健康長寿素材としても注目されているアントシアニン色素を有効利用することで、食品分野のみならず、医療分野への発展も期待できる。
関連情報 (図・表・写真等)		 <p>紫黒米を利用したみりん  <b>「Cremisi」</b> クレミシ 神杉酒造（株）          平成 21 年度優良ふるさと食品中央コンクール（食品産業センター主催）において農林大臣水産大臣賞受賞（新技術開発部門）</p>
適用可能製品		みりん、リキュール類
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	伊藤 彰敏 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 主任研究員
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-521-9316 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp

■知的財産 特許第 4521580 号 「赤色みりんの製造方法」

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2011年11月30日