



「花酵母」で仕込んだ日本酒

自然界から分離した酵母を活用した清酒の開発

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 食品製造・加工

産業分類 E-09：食品製造業

内 容	概 要	花や果実等、自然界から清酒製造に適用可能な酵母を分離した。これらの酵母は「花酵母」と呼ばれ、一般的に清酒製造に利用される協会酵母とは異なった発酵特性を有しており、新しいタイプの清酒の開発に利用できる。花酵母を利用した清酒は県内清酒メーカーにおいて商品化されている。																																		
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	花酵母を利用して醸造した清酒は、低アルコール分で、有機酸と糖を多く含む甘酸っぱい酒質を呈することが多く、ワインに近い香味を有している。このような酒質はアルコールが苦手な人や清酒に馴染みの薄い若い世代からも高い評価を得ており、従来の清酒の枠を越えた新しいタイプの清酒である。																																		
	本技術の 有用性	花酵母を利用した清酒は従来の伝統的な清酒とは異なった特徴的な酒質を有する新しいタイプの日本酒であり、新商品として期待できる。また、その華やかなイメージやストーリー性から地域おこしのツールとしても有効である。																																		
関連情報 (図・表・写真等)		<table><tr><th></th><th>製品名</th><th>酵母分離源</th><th>企業</th></tr><tr><td>1</td><td>おおぐち</td><td>五条川の桜並木</td><td>勲碧酒造(株)</td></tr><tr><td>2</td><td>藤華</td><td>曼陀羅寺公園の藤</td><td>山星酒造(株)</td></tr><tr><td>3</td><td>愛してる</td><td>萬三の白モッコウバラ</td><td>中埜酒造(株)</td></tr><tr><td>4</td><td>プリンセスギンコ</td><td>祖父江町イチョウ雌花</td><td>内藤醸造(株)</td></tr><tr><td>5</td><td>五万石藤</td><td>岡崎公園五万石藤</td><td>丸石醸造(株)</td></tr><tr><td>6</td><td>桜舞</td><td>大府市の桜</td><td>中埜酒造(株)</td></tr><tr><td>7</td><td>ドメーヌガマゴオリ</td><td>蒲郡クラシックホテルのつつじ</td><td>関谷醸造(株)</td></tr></table>				製品名	酵母分離源	企業	1	おおぐち	五条川の桜並木	勲碧酒造(株)	2	藤華	曼陀羅寺公園の藤	山星酒造(株)	3	愛してる	萬三の白モッコウバラ	中埜酒造(株)	4	プリンセスギンコ	祖父江町イチョウ雌花	内藤醸造(株)	5	五万石藤	岡崎公園五万石藤	丸石醸造(株)	6	桜舞	大府市の桜	中埜酒造(株)	7	ドメーヌガマゴオリ	蒲郡クラシックホテルのつつじ	関谷醸造(株)
	製品名	酵母分離源	企業																																	
1	おおぐち	五条川の桜並木	勲碧酒造(株)																																	
2	藤華	曼陀羅寺公園の藤	山星酒造(株)																																	
3	愛してる	萬三の白モッコウバラ	中埜酒造(株)																																	
4	プリンセスギンコ	祖父江町イチョウ雌花	内藤醸造(株)																																	
5	五万石藤	岡崎公園五万石藤	丸石醸造(株)																																	
6	桜舞	大府市の桜	中埜酒造(株)																																	
7	ドメーヌガマゴオリ	蒲郡クラシックホテルのつつじ	関谷醸造(株)																																	
適用可能製品		清酒																																		
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	三井 俊 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 発酵バイオ技術室 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 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhinn@aichi-inst.jp																																		

■知的財産 なし

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2015 年 10 月 20 日

修正日 2023 年 1 月 16 日