


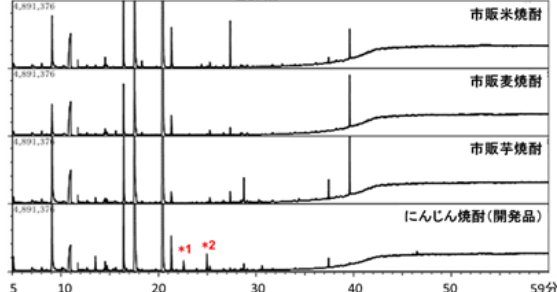
碧南市の特産人参を利用したにんじん焼酎の開発

人参を主原料とし、白ワイン酵母による発酵と減圧蒸留で製造した碧南ブランド焼酎

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	食品工業技術センターは、杉浦味淋株式会社（碧南市）と共同研究を行い、にんじん焼酎を開発した。この焼酎は、碧南市の特産人参「へきなん美人®」を主原料とし、白ワイン酵母で発酵させたもろみを減圧蒸留で製造した碧南ブランド焼酎である。
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	碧南ブランド焼酎「へきなん焼酎紅 BENI」は、「へきなん美人®」のペースト（50%）と米麹（50%）を原料に使用し、白ワイン酵母を利用して発酵させたもろみを、減圧蒸留した単式蒸留焼酎である。ワイン酵母由来のフルーティーさと「へきなん美人®」由来の甘い香りが特徴となる。
	本技術の 有用性	人参を利用した本格焼酎の醸造は全国初の試みである。
関連情報 (図・表・写真等)		  <p>にんじん焼酎「紅」</p> <p>にんじん焼酎の香気成分分析 (*1: 酢酸ヘキシル、*2: ヘキサノール)</p>
適用可能製品		単式蒸留しょうちゅう
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 発酵バイオ技術室 室長
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 shokuhin@aichi-inst.jp

■知的財産 無

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2023年1月13日