

米麴を主原料とした新タイプのビールテイストアルコール飲料

ホップ以外の原料に米麴を100%使用し、愛知県産原料を用いた新規な酒類

技術分野分類	7105：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、株式会社 ideai(アイデア)(日進市)との共同研究で、麦芽の代わりに米麴を100パーセント利用したビールテイストアルコール飲料「Rize(ライス)」を開発した。															
	従来技術・競争技術との比較(優位性)	一般的なビール醸造に用いる麦芽は使用しない。愛知県産種麴(株式会社ビオック(豊橋市)製)を使用した米麴を主原料とした麴甘酒を調製し、フルーツ香ベースのホップを添加して煮沸したろ液に、清酒酵母である愛知県産吟醸酵母 FIA3 を加え、ガス圧を調整しながらアルコール発酵を行った。															
	本技術の有用性	ホップ以外の原料に米を100%利用した、ビールテイストアルコール飲料の醸造は全国初の試みである。															
関連情報 (図・表・写真等)	 <table border="1" data-bbox="804 972 1283 1227"> <thead> <tr> <th colspan="3">Rizeの成分値</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Rize</th> <th>市販ビール</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>アルコール分(%)</td> <td>5.2</td> <td>5.4</td> </tr> <tr> <td>酸度(ml)</td> <td>2</td> <td>1.7</td> </tr> <tr> <td>全窒素量(mg/100ml)</td> <td>0.05</td> <td>0.05</td> </tr> </tbody> </table> <p>市販ビール: 7種の平均値</p>	Rizeの成分値				Rize	市販ビール	アルコール分(%)	5.2	5.4	酸度(ml)	2	1.7	全窒素量(mg/100ml)	0.05	0.05	<p>○2024年愛知ふるさと食品コンテスト「優秀賞」</p> <p>○ふるさと納税返礼品に指定、道の駅「マチテラス日進」で販売</p>
Rizeの成分値																	
	Rize	市販ビール															
アルコール分(%)	5.2	5.4															
酸度(ml)	2	1.7															
全窒素量(mg/100ml)	0.05	0.05															
適用可能製品	発泡酒類																
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 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

更新日 2025年11月5日