

**食中酒にピッタリ！新開発の酵母の名称が決定！**

## 「広島もみじ酵母」と命名

**品質保証制度を採用し、来春から高品質な商品を販売**

**資料提供**

平成 25 年 10 月 31 日

食品工業技術センター

担当 | 大土井, 下久

電話 | 082-251-7433

総合技術研究所 企画部

担当 | 伊藤

電話 | 082-223-1200

県立総合技術研究所食品工業技術センターと広島県酒造組合は、4年がかりで共同開発した新酵母を、この度「広島もみじ酵母」と命名しました。

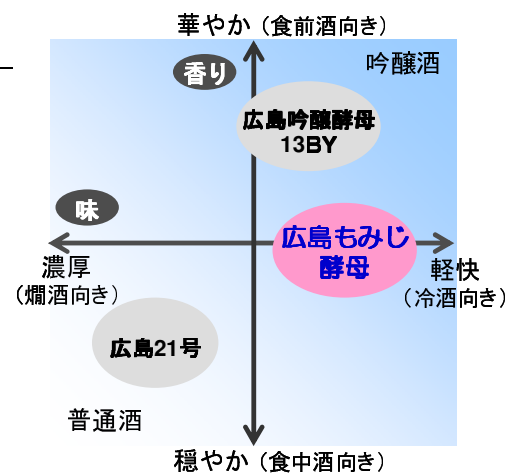
食事と一緒に楽しみたいという食中酒のニーズの高まりを受け開発した「広島もみじ酵母」は、日本酒独特の香りを抑えるとともに、「なめらか、軽快、フルーティー」な味わいを出すことにより、食事の味を引き立てることができます。

現在、県内の酒造会社では「広島もみじ酵母」を使った日本酒づくりを進めており、来春には新商品が発売されます。あわせて、広島県酒造組合では、広島もみじ酵母で製造した日本酒の品質保証制度を導入し、一定の基準をクリアした日本酒を認定する制度を設け、高品質な日本酒を供給する体制を構築します。

県では、「広島もみじ酵母」による新たなブランド化で、県産日本酒の振興を進めます。

### 「広島もみじ酵母」開発の経緯

平成 20 年度から、食品工業技術センターと広島県酒造組合が共同で、消費者ニーズに合った日本酒を製造するための新酵母の開発に着手。広島オリジナルのフルーティーな香りを出す酵母「広島吟醸酵母 (13BY)」と、同じく広島オリジナルの優しい味わいで発酵力の強い酵母「広島 21 号」を掛け合わせることで、両者の良さをあわせ持った酵母が平成 22 年に誕生。酒造会社の実用規模試験結果を踏まえ平成 24 年に改良。広島もみじ酵母で醸されるお酒は、「なめらか、軽快、フルーティー」な味わいや香りとなります。



### 品質保証制度

広島県酒造組合では、「広島もみじ酵母」で製造した日本酒の品質保証制度を設けます。外部審査員等が「なめらか、軽快、フルーティーであるか」、「一定以上の酒質であるか」等について審査し、基準をクリアした日本酒にはロゴマークを付与。第 1 回審査は平成 26 年 3 月を予定しており、審査合格品は平成 26 年 4 月に披露する予定です。

流通業者の協力も得て、このマークを目印に「広島もみじ酵母」の特徴を備えた高品質の日本酒を消費者にお届けします。

#### ◆ロゴマーク



広島もみじ酵母

#### ロゴマークについて

もみじは、広島県の木及び花として、親しみ深く、広島の風土に欠かせない存在。

ロゴマークは、大人の女性がお酒を嗜むイメージや新酵母の持つなめらかさ、フルーティーという特性を表現したもの。酵母の球体を表すシンボルマークは、下部の酵母「もみじ」が上部のお酒に変化し、揺れている様子を表しています。



◆品質保証検査合格品に付されるネッカーラベル

### 取材対応

食品工業技術センターで取材対応やロゴマークの画像を提供します。

品質保証制度に関しては、広島県酒造組合 (担当: 高尾, 082-221-9338) でも取材をお受けします。

※ この情報は、県政記者クラブおよび経済記者クラブに発信しています。

## 1 広島と酒造り

広島の日本酒の歴史で大きな転機となったのが、“軟水醸造法”の開発と吟醸酒の誕生です。広島の水はミネラルが少ない軟水で、当時、日本酒造りに適さないと言われてきました。しかし、明治31年(1898年)、醸造家の三浦仙三郎が、麴の力を最大限発揮させることで軟水の負の特徴を個性へと変える画期的な技術“軟水醸造法”を開発しました。この方法によって、ふくよかでキメが細かいという広島の酒の特徴が形作られました。また、吟醸酒造りは、安芸津杜氏によって成された傑作作品です。米の外側の雑味になる部分を削り取り、磨き上げた酒米を使い、低温でゆっくりと醸すことで、芳香を有しきれいな味の日本酒となります。

## 2 広島もみじ酵母を使った日本酒のテストマーケティング

平成24年10月26日(金)広島県のアンテナショップTAUの来客者200名に、「広島もみじ酵母」を使って醸造した日本酒を試飲してもらい、食品工業技術センター職員がその感想等について聞き取り調査をしました。また、10月27日以降はTAU常駐のきき酒師が来客者に試飲後の意見を聞き取りました。主な結果は次のとおりです。

【複数回答】

| 普段、日本酒を飲む人(全体の60%) |     | 普段、日本酒を飲まない人(同40%) |      |
|--------------------|-----|--------------------|------|
| ○後味すっきり*           | 80% | ○後味すっきり*           | 100% |
| ○飲みやすい*            | 80% | ○飲みやすい*            | 100% |
| ○香りおだやか            | 80% | ○フルーティー*           | 50%  |
| ○甘い(もう少し辛口が良い)     | 20% | ○ワイン様*             | 20%  |
| ○メリハリがない           | 20% | ○柔らかい味わい           | 20%  |

※印が付いた項目は、平成23年度に食品工業技術センターと広島県酒造組合が共同で実施した日本酒の消費に関するweb調査で、「飲みたい日本酒」の上位にランキングしたキーワードと一致するもの。

普段から日本酒を飲む・飲まないに関わらず、多くの回答が「飲みたい日本酒」(web調査)のキーワードと一致し、さらに日本酒を普段飲まない人から好意的な回答が得られました。

「広島もみじ酵母」を使った日本酒は、これまで日本酒を敬遠してきた人にもお勧めです。



(TAU での試飲会の様子)