



広島もみじ酵母
広島もみじ酵母ロゴマーク

広島もみじ酵母による県産酒の需要拡大

～品質保証審査合格酒のPR！純米酒の品質向上！～

連携機関 | 広島県酒造組合

研究期間 | 平成20～26年度[受託研究], 平成24年度[研究成果移転促進事業]

知財情報 | 「広島もみじ酵母®」の名称及びロゴマークを広島県の商標として登録

技術支援のきっかけ

- ◆ 食品工業技術センターは、食事をしながら楽しめる日本酒が欲しい、という消費者ニーズの変化に対応するため、広島県酒造組合と共同で「広島もみじ酵母」を開発しました(平成20～24年度)。
- ◆ この新しい酵母で作られた日本酒の消費拡大へ向けて、県では「広島もみじ酵母」の商標を取得し、当センターでは県内酒造会社への技術指導や、流通事業者へのPRに取り組んでいます。

技術支援の内容

- ◆ 「広島もみじ酵母」を用いた日本酒の、品質の高い味や香りを消費者に知ってもらうため、広島県酒造組合と連携して『なめらか、軽快、フルーティ』を審査基準とする独自の品質保証制度を導入しました。
- ◆ 純米酒については、当センターで、審査基準を満たすための発酵条件を明らかにし、酒造会社に情報提供及び技術指導を行い、「広島もみじ酵母」を用いた純米酒の品質向上に繋がりました。
- ◆ 卸売・小売事業者と協力して、『広島もみじ酵母特設コーナー』設置等のPRや、消費者の手元に届くまで適切な商品管理に努めて頂いています。

◎広島もみじ酵母の部 優等賞表彰



◎卸売業者による飲食業者向け展示会
【広島もみじ酵母コーナー】



技術支援の活用場面

- ◆ 平成26年3月から平成27年3月までの間に、県内酒造会社15社の商品が品質保証制度に合格しました。
- ◆ 平成26年度の本酵母使用量は、前年比7%増と着実に増加し、県内酒造会社で広く使われています。
- ◆ 広島もみじ酵母の使用が一般的になり、平成27年4月の第110回広島県清酒品評会(主催:広島県酒造組合)では、『広島もみじ酵母の部』が設けられ、最も優れた出品酒が表彰されました。
- ◆ 新酵母の名称及びロゴマークは、「広島もみじ酵母」のブランディングに活用できます。

問い合わせ先 | 食品工業技術センター 技術支援部 | TEL 082-251-7433