

広島の名物料理に合う 低アルコール純米酒の開発

～ 新しい低アルコール日本酒の飲み方の提案 ～



日本酒



広島の名物料理

連携機関 | 広島県菓子工業組合 等
研究期間 | 平成25～27年度[開発研究]

研究開発のきっかけ

- ◆ 近年、アルコール市場では低アルコール飲料のニーズが高まる一方で、アルコール度数が高く悪酔いしやすいなどのイメージから、日本酒の消費量は減少し続けています。
- ◆ 県内の酒造会社や食品業界から、料理やお菓子と一緒に飲む日本酒が欲しいという要望がありました。
- ◆ これらのニーズに対応するため、日本酒を飲まないアルコール飲料消費者や観光客をターゲットとして広島の名物料理に合う低アルコール日本酒の技術開発を行いました。

研究成果の概要

- ◆ 広島の名物料理4品と相性の良い4種類の低アルコール日本酒の香りや味を、飲食する人や場面を想定しながら調合で設計し、設計図としました(表)。
- ◆ 目標にした香りや味を純米酒として醸造で再現する技術を開発しました。
- ◆ 醸造することで、設計した調合酒より名物料理との相性の良い、複雑で深みのある味わいの日本酒となりました(図)。

表 4種類の酒質

名物料理	ターゲット、料理の場面	基本酒質
もみじ饅頭	観光客、広島駅・宮島参道等 土産(饅頭と酒とのセット販売)	アルコール8% 饅頭の甘さと調和
お好み焼	観光客・県民、お好み焼き屋 飲食時、土産(冷凍等)に併せて	アルコール8% 発泡強、ドライ感
焼き牡蠣	観光客・県民・普段ワインを飲む人、 牡蠣小屋等・店頭で座って食べる	アルコール10% しっかりとした酸味
カキフライ	観光客・県民・普段ワインを飲む人、 飲食店・自宅	アルコール8% 優しい酸味

図 日本酒と料理の相性(例:もみじ饅頭)



研究成果の活用状況

- ◆ 開発した4種類の低アルコール純米酒を、料理にひたむきに寄り添う(一途な)というコンセプトで「ひろしま一途な純米酒」【商標出願中】と命名しました。
- ◆ 県内酒造会社2社に対して技術移転をしました。
- ◆ 平成28年4月以降、もみじ饅頭に合う純米酒、次いでお好み焼に合う純米酒が順次発売される予定です。

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