

# ひろしま一途な純米酒 開発ストーリー

## Q. 開発のきっかけは？

### A. 広島県の酒を元気にしたい、という思い

- 「新しい消費の掘り起し」「菓子・料理との相性」「広島らしい」など県内酒造会社や関連業者のニーズ
- 「食中酒」「低アルコール化」という時代のトレンド



普段日本酒を飲まない人にも手にとりやすい  
新しいイメージの日本酒の開発



### Key Word

- 広島の名物料理に合う
- 純米酒づくり
- しっかり味の低アルコール酒

## Q. 今までのお酒との違いは？

### A. 低アルコールでもしっかりとした味わい

アルコール濃度15~16%の日本酒を希釈して  
低アルコール日本酒にすると味のバランスが崩れるため  
独自の高濃度酒製造技術で解決しました

### A. 日本酒のイメージが変わります

日本酒が苦手な人にも、飲みやすいお酒です  
名物料理以外にも、様々な料理と合いますので  
新たな飲み方を皆さんで工夫してみてください

高濃度酒製造技術

味・香りを先に決定

米と米麹だけのつくり

これまでにない味わいの日本酒



## Q. 「一途な純米酒」ってなに？

### A. 料理と相性のよい純米酒です

この日本酒は料理と一緒に飲むものであるということを  
消費者に理解して頂くために、広島の名物料理に  
『ひたむきに寄り添うお酒』というコンセプトから  
県で「ひろしま一途な純米酒」と命名しました

### ひろしま一途な純米酒



日本酒



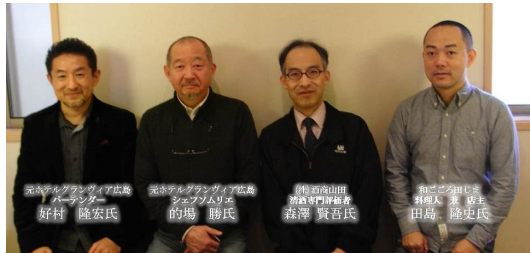
広島の名物料理

## Q. 何が目新しいの？

### A. 名物料理に合う酒質を先に設計しました

醸造した酒を料理に合わせるのではなく、料理に合う酒  
の酒質を先に開発しました。開発に当たっては地元のソ  
ムリエや料理人の協力を得て、独自の調合技術で名物料  
理との相性を考慮して酒の味や香りを設計しました

### 先に味や香りを決定



酒質設計チーム

### 味の設計図

### A. 設計した酒質を醸造で再現しました

原材料や酵母、醸造条件を検討し、目標にした酒質を  
超える味や香りを、醸造、しかも純米造りで  
再現する技術を開発しました

### 独自の醸造技術で再現



食品工業技術センター

## Q. どうやって商品化したの？

### A. 酒造会社に技術移転して商品化しました

開発した醸造技術を、県内酒造会社に技術移転することで  
ひろしま一途な純米酒は順次商品化されています

#### 技術開発



食品工業技術センター

#### 技術移転

#### 製造



白牡丹酒造 株式会社

#### 流通



JR広島駅

多くの県内酒造会社に技術移転し、関係団体等と連携し  
「ひろしま一途な純米酒」が新たな広島の名物になり  
広島の魅力向上や経済の発展に貢献していきます。

# ひろしま一途な純米酒 商品化事例

## もみじ饅頭に一途な純米酒®

もみじ饅頭に一途な純米酒は広島県の商標登録です。

Q. 饅頭と酒が本当に合うの？

A. 味はぴたっと同調し、あと味スッキリ

味は軽く穏やかですが甘みがしっかり  
単体で量がすすむお酒ではなく合わせるお酒です

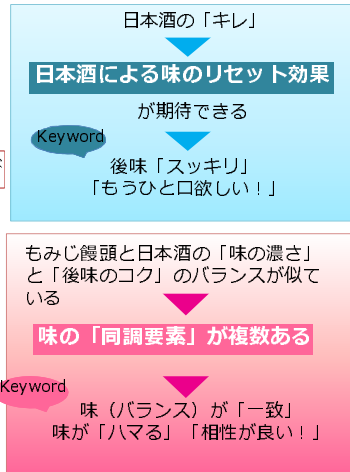
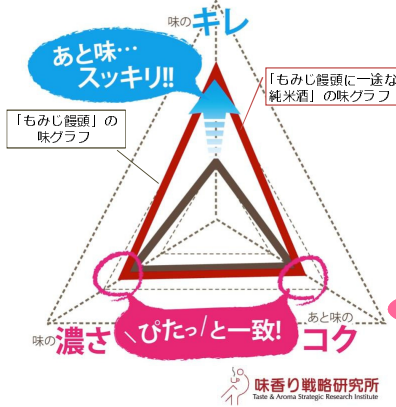
Q. 美味しい飲み方は？

A. 食品Cホームページをご覧ください→

- ①まずはお酒を飲んでください  
甘さにびっくり
- ②もみじ饅頭を食べ、  
口内に残っている状態で  
再びお酒を飲みます



一途な純米酒の  
もみじ饅頭に寄り添う関係性



Q. どこで買えるの？

A. JR駅（県内3か所）、広島ブランドショップtauでお買い求めいただけます

JR広島駅構内

- ・新幹線改札内「おみやげ街道3号店」
- ・新幹線改札口「おみやげ街道2号店」
- ・在来コンコース（南改札前東側）「おみやげプラザ」

JR西条駅構内

南口1階「おみやげ街道 西条」

JR宮島口駅前

「おみやげ街道 宮島口」

広島ブランドショップtau

広島酒工房（tau二階）

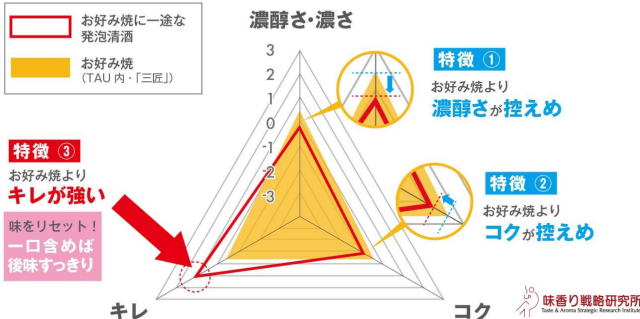


## お好み焼に一途な発泡清酒

Q. お好み焼との相性は？

A. 発泡性によるドライ感と爽快感  
酸味によるキレで後味スッキリ

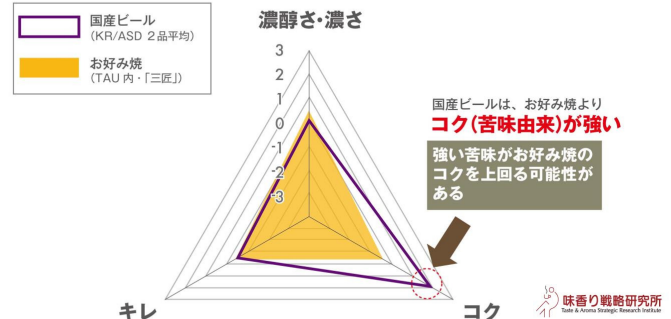
濃厚さやコクを控えめにすることで、お好み焼の味を引き立たせます。後味をすっきりさせる高いキレにより、ヘラがどんどん進みます。



Q. ビールとの違いは？

A. ビールよりコクが少なくキレがあり  
お好み焼のコクを引き立てます

ビールは苦味の余韻（コク）が強く、お好み焼のコクを消してしまう可能性があります。お好み焼に一途な発泡清酒は、コクを控えめにすることで、お好み焼のコクを引き立てます。



Q. お好み焼と一緒に飲むには？

A. 広島市内のお好み焼店で提供しています

お好み共和国（広島市中区新天地5-23）や

お好み村（広島市中区新天地5-13）内の一部のお好み焼店で提供しています。

その他、お土産用として株式会社三宅本店直営店等でも販売しています。

- ・千福 呉三宅屋商店 イップクカフェ〜老福庵〜（JR広島駅新幹線名店街）
- ・ギャラリー三宅屋商店（呉市本通7丁目：株式会社三宅本店内）
- ・広島ブランドショップtau（広島酒工房(tau二階)）

