

滑らかで香り高い「酒粕ペースト」を開発しました！

～広島県産の酒粕が新たなお菓子の材料へ～

県立総合技術研究所食品工業技術センターは、広島県菓子工業組合を中心とした県内の菓子業界が進めてきた、第 27 回全国菓子大博覧会（菓子博）・三重（平成 29 年 4 月 21 日開幕）へ向け広島県産の酒・酒粕を用いた新たな特産品開発の支援に取り組んできました。

この取組の中で、広島県菓子工業組合や県内菓子企業と共同で、酒粕を菓子原料に適した滑らかで香り高い「酒粕ペースト」に加工する技術を開発しました。

この度、菓子博へ出展される新商品の 5 品へ開発した「酒粕ペースト」が使用され、その内 2 品が販売されます。

開発のきっかけ

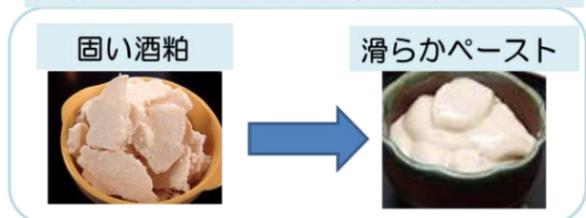
新製品開発を支援する中で、菓子工業組合からは、酒粕は固くて菓子材料として利用しにくいいため、香り等の特長を残して扱い易くすることが求められました。

開発技術の概要

菓子材料としては固くて扱いにくい酒粕を、酵素を用いることで、香り等の品質はそのままで扱い易く滑らかな「酒粕ペースト」に加工する技術を開発しました。

これまでに県内 20 社以上の和洋菓子関連企業にこの酒粕ペースト化技術を紹介し、技術移転を進めています。

酒粕をペースト化してお菓子材料に・・・



今後の展開

広島県菓子工業組合は、広島県産の酒・酒粕を使ったお菓子を「ひろしま酒香（しゅか）スイーツ」として推進されており、第 26 回全国菓子大博覧会・広島（ひろしま菓子博 2013）を機に広く普及した「広島レモンスイーツ」と同様、「ひろしま酒香スイーツ」の定着を目指されています。

食品工業技術センターは県内菓子企業の新商品開発を継続して支援します。

試食会の開催及び取材対応について

記者の皆様を対象とする試食会を行います。また、食品工業技術センターでは、技術に関する取材対応を随時行います。

菓子博で販売する商品の試食会開催

日時：平成 29 年 4 月 18 日（火）13：00～

場所：県庁本館 2 階 記者会見室

内容：・販売商品の試食

・酒粕ペーストの技術紹介 など

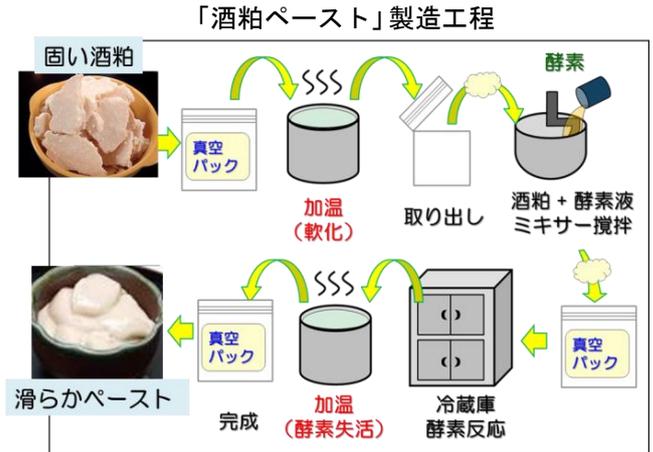
取材対応

食品工業技術センター（Tel.082-251-7433（今井，柴田））、広島県菓子工業組合事務局（Tel.082-277-6651（担当；内田））各試食提供企業が取材に対応します。

第 27 回全国菓子大博覧会三重の詳細については菓子工業組合にお問合わせください。

【「酒粕ペースト」開発技術について】

食品工業技術センターは、研究で培った酵素利用技術により酒粕を軟化処理することで、扱い易く品質も安定した保存性の高い「酒粕ペースト」とする技術を開発しました。



「酒粕ペースト」の特徴

	従来の酒粕	開発した「酒粕ペースト」
固さ	・固くて菓子生地に混ぜ込みにくく、均一に混ざらない	・扱い易く滑らかなペースト状で均一に混ぜ込みやすい
香り	・柔らかくするために高温で加熱すると、酒粕の良い香りがとんでしまう	・ペースト化の加熱処理後も酒粕の良い香りを保持
供給・品質	・酒粕は季節商品で安定した入手が困難 ・長期の冷凍保存では変色や乾燥等が起こり品質が悪化	・約1年間冷凍保存後も変色や乾燥等の品質低下がなく、滑らかさや酒粕の良い香りを保持 ・1年を通じて菓子材料として安定して使用可能

【「酒粕ペースト」が使用された菓子博出展商品について】

- ① 商品名 酒香もみじ（菓子博および県内各店舗で販売されます）
製造会社 株式会社にしき堂 代表取締役社長 大谷 博国
広島市東区光町1丁目13-23
担当者 大丸 晃 (TEL 082-262-3131)
- ② 商品名 宮島香すていら（菓子博で販売されます）
製造会社 株式会社やまだ屋 代表取締役 中村 靖富満
廿日市市沖塩屋2丁目10-52（おおのファクトリー）
担当者 中村 公祐 (TEL 0829-55-0001)

①、②が販売商品です

- ③ 商品名 ひろしま吟醸菓 酒々「SASA」
製造会社 株式会社御菓子所高木 広島市西区商工センター7丁目1-10
- ④ 商品名 酒クッキー
製造会社 菓子舗参彩堂 三次市吉舎町敷地1733
- ⑤ 商品名 酒かすてら
製造会社 有限会社椿庵博美屋 呉市中央5丁目8-15