

# 令和5年純米吟醸「明魂」について

～バナナに似た甘い香りと甘酸っぱさを特徴とした純米吟醸酒～

## 【明魂とは】

広島県立総合技術研究所食品工業技術センターでは、1928（昭和3）年から清酒の製造販売の免許を所有し、清酒の醸造に関する研究を行ってまいりました。「明魂」とは、この研究により醸造された清酒の商品名で、1929（昭和4）年に、当時の県職員に公募を行って命名されたものです。

ちなみに、この清酒の製造販売の免許を所有しているのは、全国の公設試験研究機関の中でも新潟県と本県だけとなっています。

## 【令和5年純米吟醸「明魂」の特徴について】

「明魂」は、研究開発を目的に醸造しているため、毎年、原料米、精米歩合、酵母、種麴等を変えています。このため、同じ種類の清酒を醸造しても、毎年味や香りが変化いたしますので、その年ごとの独自の味を楽しむことができます。

今年は、長期貯蔵等による劣化臭が発生しにくい広島県のオリジナル酵母の開発を研究目的とし、試験醸造を実施しました。純米吟醸酒は、開発中の新酵母を使用しており、バナナに似た甘い香りと甘酸っぱい味わいをお楽しみいただけます。

## 【醸造方法について】

原料米は精米歩合60%の広島県産「八反錦」を、酵母は大正時代に広島県で分離された「広島6号酵母」を活用し、新規交配育種法で育種された新酵母2株及び「きょうかい酵母®701号」を使用して醸造いたしました。搾りたての風味を大事にするため、昨年冬に火入れ（低温殺菌）を行い、急速冷却を経て、本年10月まで低温熟成させました。これにより、きめ細かい味わいを楽しむことのできるお酒となっています。

## 【ラベルデザインについて】

「明魂」の文字及びラベルデザインは、比治山大学 石田信夫教授によるものです。

## 【お勧めの飲み方について】

冷蔵庫内など、冷暗所（5℃以下を推奨）で保管していただき、冷たい温度帯でも熱燗でも、お好みの温度でお召し上がりください。



（令和5年10月）