

もみじ饅頭に一途な純米酒「紅甘萬（べにかんまん）」



もみじ饅頭に一途な純米酒 紅甘萬

【事業者名】白牡丹酒造株式会社

【活用した制度】**指**、**知**、**人**

【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

酒類業界のトレンドである低アルコール化に対応し、かつ広島らしい日本酒の商品化が課題でした。また、従来の低アルコール製造方法では発酵を途中で止めることによるオフフレーバーが問題となっていました。

支援の内容

もみじ饅頭に合う低アルコール酒の酒質を決定し、その酒質を純米づくりで再現する醸造方法を開発し、技術移転しました。

支援の成果

食品工業技術センターで実施したパイロットスケール醸造試験のデータを基に、技術移転を行いました。本醸造方法は、既存の低アルコール酒で課題であったオフフレーバーの発生が起こらないことを実醸造でも確認できました。

ギ：技術的課題解決支援事業（ギカジ） **受**：受託研究 **共**：共同研究 **知**：知的財産（特許、ノウハウ等）の活用
設：設備利用 **依**：依頼試験 **指**：技術指導 **人**：人材育成支援制度 **行**：行政支援事業