

広島令和1号酵母を使用した清酒



令和4年度広島県清酒品評会「広島令和1号酵母を使用した清酒部門」における出品酒（ラベルは市販品と同じ）

【事業者名】 県内酒造会社20社
【活用した制度】 受、知、指
【利用したセンター】 食品工業技術センター

利用者の課題

清酒の吟醸香の一種であるバナナ様の香り（酢酸イソアミル）を既存の酵母より多く生成し、溶剤臭（イソアミルアルコール）の生成が低い清酒酵母を求められていました。

支援の内容

広島県酒造協同組合からの受託研究により、「バナナやブドウを連想させる華やかでフルーティーな香り、味のふくらみもありながら後キレの良い味わい」の清酒となり易い酵母「広島令和1号酵母」を開発しました。

支援の成果

開発酵母は、広島県酒造協同組合を通じて県内酒造会社に販売され、20社（令和3年度時点）で使用されています。令和4年度より、広島県清酒品評会で「広島令和1号酵母を使用した清酒部門」が設けられ、表彰を行っています。

依：依頼試験 設：設備利用 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 指：その他の技術指導 人：人材育成支援制度 行：行政支援事業