

カキフライに一途な発泡清酒 KakiSyuwa



カキフライに一途な発泡清酒 KakiSyuwa

【事業者名】株式会社 三宅本店
【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

カキフライに合う低アルコール酒の酒質を決定し、その酒質を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

当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。

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