

お好み焼きに一途な発泡清酒 TEPPAN



お好み焼きに一途な発泡清酒 TEPPAN

【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。酒造会社がお好み焼店に商品を納入する際、お好み焼に合う日本酒の要望がありました。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

お好み焼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