

令和7年「^{めいこん}明魂」純米酒（緑瓶緑箱）について

～ブドウに似たフレッシュな香りと、爽やかな味わいを特徴とした純米酒～

【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。

「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、種麹等を変えています。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。

【令和7年「明魂」純米酒（緑瓶緑箱）の特徴について】

原料米は精米歩合70%（一部真吟（原形）精米）の広島県産「萌えいぶき」を、酵母は広島県で開発した貯蔵劣化臭（たくあん様の香り）の生成を抑止する特徴を持った「ひろしま LeG-爽」を使用して醸造いたしました。ブドウに似たフレッシュな香りと、爽やかな味わいが特徴です。

搾りたての風味を大事にするため、昨年冬の冬に火入れ（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。冷たい温度（5℃～15℃）が最もおすすめです。

香り			味わい
バナナ様	リンゴ様	ブドウ様	爽やかさ
****	—	****	****
*が多いほど要素が強い			

おすすめの温度帯		
冷酒	常温	熱燗
◎	○	△
5～15℃	15～25℃	約45～55℃

【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 石田信夫名誉教授によるものです。

【保管方法について】

冷蔵庫内など、冷暗所（5℃以下を推奨）での保管をお勧めします。



（令和7年10月）