

明魂

試験醸造酒

昭和初期から
研究室で醸された酒
広島酒の未来を創る
希少な日本酒を
ぜひ、ご堪能ください。

一年に一度、
味が変わる。
一期一会の味。



純米大吟醸酒

3,700円（税込み）

大吟醸酒

3,500円（税込み）

純米吟醸酒

2,800円（税込み）

申し込み
販売開始

令和8年10月22日（木）10:00～

広島県の酒造技術研究から生まれる、特別な一本。
90年以上にわたり受け継がれる試験醸造で、毎年異なるテーマのもと醸された「明魂」は、試験目的に応じて味わいに変化する限定酒です。公設試験研究機関として全国でも数少ない清酒製造免許を持つ広島県だからこそ生み出せる、貴重な試験醸造酒をぜひご堪能ください。

ご予約・お申し込み・
受け取り方法等について
はホームページをご
確認ください。窓口で
の対応も可能です。



明魂、日本酒

検索

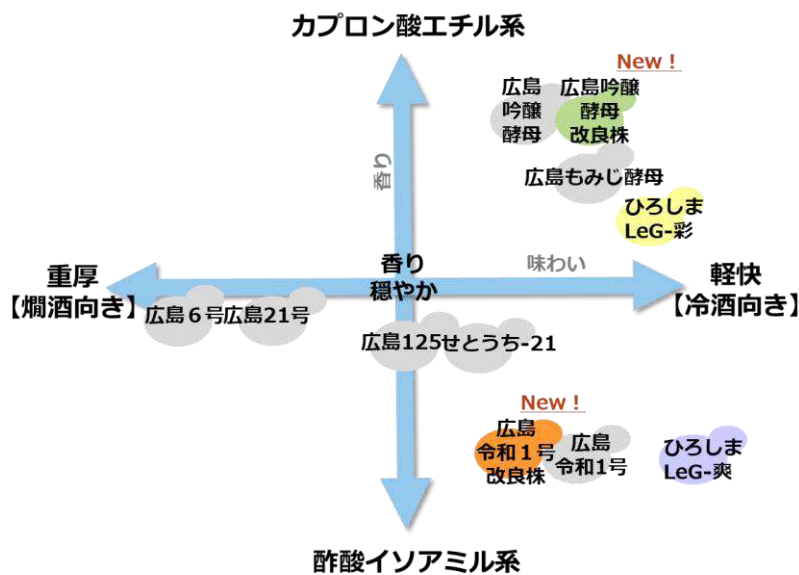
お問い合わせ

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター
広島市南区比治山本町12-70 TEL:082-251-7433

試験醸造酒の技術

◆ 貯蔵による劣化臭が生成しにくい新酵母を開発（特許出願中）

- 酵母は、お酒の香味を特徴づける重要な要素の一つです。
- 新酵母の開発により、輸出や常温流通で課題となる「貯蔵劣化臭」で、たくあん様の香気成分である、『ジメチルトリスルフィド（DMTS）』の生成を穏やかにすることが可能となりました。
- 今年販売の試験醸造酒は、広島県を代表する吟醸酒用酵母である広島吟醸酵母、広島令和1号酵母を改良した2種類の酵母により、試験醸造しました。



広島吟醸酵母13BY改良株

大吟醸酒によく使われるリンゴ様の華やかな吟醸香を多く生成する広島吟醸酵母を改良しました。

広島令和1号酵母改良株

純米酒や純米吟醸酒に使われる軽やかな酸味とバナナ様の吟醸香の生成を特徴とする令和1号酵母を改良しました。

技術を活用した今年販売明魂の味わい

	純米大吟醸酒	大吟醸酒	純米吟醸酒
酵母	広島吟醸酵母13BY改良株	広島吟醸酵母13BY改良株	広島令和1号、広島令和1号改良株
米	千本錦	千本錦	八反錦
香味特徴	リンゴ様の華やかな香りと豊かな甘味と余韻	リンゴ様の華やかな香りとキレイな甘味、キレ	バナナ様の香りと旨味はありつつキレの良い味わい

広島県らしさのある酵母、酒米を使ったお酒となりました。