

酒粕ペースト加工技術を金光酒造に移転！

概要

総合技術研究所食品工業技術センターが開発した酒粕ペーストの加工技術は、平成30年以降、広島県菓子工業組合との共同研究成果として菓子組合の会員に利用を限っていましたが、この度、広く県内、県外の食品製造業に活用していただくための技術移転制度を新たに設けました。

解禁（制度新設）後の技術移転第一号は、「賀茂金秀」などの銘柄で有名な企業の、金光酒造合資会社です。同社では、菓子企業に酒粕ペーストを提供するほか、自社でも新しい食品素材として酒粕ペーストを販売するなど、商品の付加価値を高めることを計画しています。

なお、これまでに、県内の様々な菓子メーカーから、酒粕を使ったお菓子「ひろしま酒香スイーツ」が販売されています（裏面参照）。

（取材対応）

食品工業技術センター（宗廣, 樋口）、金光酒造合資会社（金光代表, TEL0823-82-2006）が対応します。

酒粕と酒粕ペースト

左が加工前の酒粕、右が菓子生地等への練りこみが容易となった酒粕ペーストです。



研究開発と技術移転について

食品工業技術センターでは、県内の食品加工業者のみなさまにご利用いただくことを目的に、様々な技術開発に取り組んでいます。商品開発や課題解決の相談など、食品加工に関することであれば、お気軽にお問い合わせください。

参考資料

1 酒粕ペーストの特徴

- (1) 扱い易く滑らかなペースト状（均一に混ぜ込みやすい）
酒粕特有の「硬くて混ぜ込みにくい（均一に混ざらない）」を解消しました。
- (2) 酒粕の良い香りを保持
酒粕は高温で温めると柔らかくなりますが、同時に酒粕の良い香りが逃げてしまいます。
ペースト化の加工では、加温を最小限に抑えており、酒（粕）特有の香りが保たれています。
- (3) 安定した供給・品質
酒粕は日本酒の醸造時期に製造されるので、入手できる時期が制限されます。また、長期にわたって保存をすると、変色や乾燥等の変質の可能性があります。
酒粕ペーストは、冷凍保存により品質を保持することができるため、1年を通じて使用可能です。
- (4) 特別な製造技術・設備不要（中小の菓子企業でも簡単に製造可能）
少し温めた酒粕に酵素を混ぜて、一定時間反応させるだけの簡単な加工方法です。お菓子を作る現場（各菓子企業）において、特別な機械を新たに導入することなく、加工に取り組むことができます。

2 酒粕ペースト開発の経緯

平成 25（2013）年広島菓子博で「広島レモンスイーツ」が誕生しました。
その後、次の菓子博（平成 29（2017）年、三重）に向けて、引き続き、県の特産物を使った新たなお菓子を開発しようと着目したのが「酒・酒粕」です。
広島は、灘・伏見と並ぶ三大酒処の西条をはじめ、多くの酒蔵があります。広島の酒は芳醇で旨味に富み、独特のまろやかさがあるお酒と評価されています。日本酒を作る過程で生じる「酒粕」も、この香り（風味）を持っており、菓子への転用をと考えましたが、菓子の材料として使うには硬くて混ぜにくい等の課題がありました。
そこで、広島県菓子工業組合とセンターとの共同研究で、菓子原料に適した滑らかで香り高い「酒粕ペースト」に加工する技術を開発しました。

3 「ひろしま酒香スイーツ」について

広島県産の酒・酒粕を使用したお菓子を「ひろしま酒香スイーツ」として、広島県菓子工業組合が命名しました。広島県産の酒粕から作った酒粕ペーストを入れてお菓子を製造すると、「ひろしま酒香スイーツ」となりますが、商品包装の印刷等に使用する際は、広島県菓子工業組合への名称使用の届出が必要です。

※「ひろしま酒香スイーツ」の詳細については、広島県菓子工業組合へお問い合わせください。

酒粕ペースト加工技術の詳細は、次の特設サイトをご覧ください。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/26/sakekasu.html>