

ひろしま一途な純米酒 開発ストーリー

Q. 開発のきっかけは？

A. 広島を元気にしたい、という思い

- 「新しい消費の掘り起し」「菓子・料理との相性」「広島らしい」など県内酒造会社や関連業者のニーズ
- 「食中酒」「低アルコール分」という時代のトレンド



普段日本酒を飲まない人にも手にとりやすい
新しいイメージの日本酒の開発



Key Word

- 広島の名物料理に合う
- 純米酒づくり
- しっかり味の低アルコール酒

Q. 今までのお酒との違いは？

A. 低アルコールでもしっかりとした味わい

アルコール濃度15～16%の日本酒を希釈して
低アルコール日本酒にすると味のバランスが崩れるため
独自の高濃度酒製造技術で解決しました

A. 日本酒のイメージが変わります

日本酒が苦手な人にでも、飲みやすいお酒です
名物料理以外にも、様々な料理と合いますので
新たな飲み方を皆さんで工夫してみてください

高濃度酒製造技術

味・香りを先に決定

米と米麹だけのつくり

これまでになかった味わいの日本酒

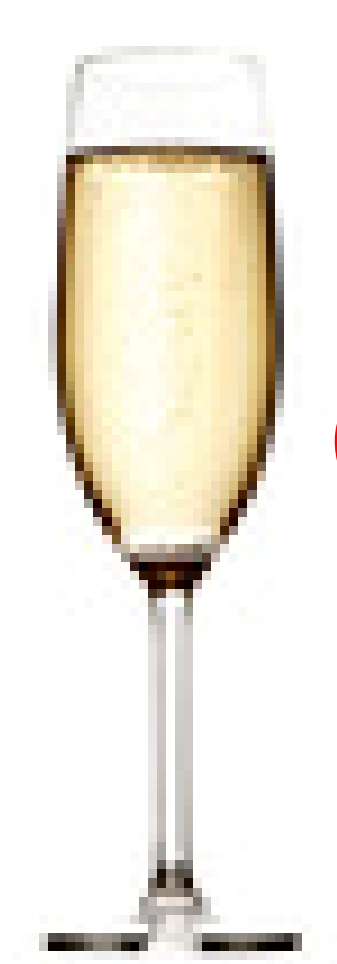


Q. 「一途な純米酒」ってなに？

A. 料理と相性のよい純米酒です

この日本酒は料理と一緒に飲むものであるということを
消費者に理解して頂くために、広島の名物料理に
『ひたむきに寄り添うお酒』というコンセプトから
県で「ひろしま一途な純米酒」と命名しました

ひろしま一途な純米酒



日本酒



広島の名物料理



Q. 何が目新しいの？

A. 名物料理に合う酒質を先に設計しました

醸造した酒を料理に合わせるのではなく、料理に合う酒
の酒質を先に開発しました。開発に当たっては地元のソ
ムリエや料理人の協力を得て、独自の調合技術で名物料
理との相性を考慮して酒の味や香りを設計しました

先に味や香りを決定



酒質設計チーム

味の設計図

A. 設計した酒質を醸造で再現しました

原材料や酵母、醸造条件を検討し、目標にした酒質を
超える味や香りを、醸造、しかも純米造りで
再現する技術を開発しました

独自の醸造技術で再現



食品工業技術センター

Q. どうやって商品化したの？

A. 酒造会社に技術移転して商品化しました

開発した醸造技術を、県内酒造会社に技術移転することで
ひろしま一途な純米酒は順次商品化されています

技術開発



広島県立総合技術研究所
食品工業技術センター

製造



白牡丹酒造 株式会社

商品



JR広島駅

技術移転

流通

多くの県内酒造会社に技術移転し、関係団体等と連携し
「ひろしま一途な純米酒」が新たな広島の名物になり
広島の魅力向上や経済の発展に貢献していきます。

「ひろしま一途な純米酒」は広島県の商標登録です。