

広島の名物に合う低アルコール酒の開発

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を開発しました
ひろしま一途な純米酒[®]



日本酒

広島の名物料理

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

1. 酒質設計

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決定。地元のソムリエや料理人の協力を得て、調合酒を作成し、名物料理との相性を考慮して酒の味や香りを設計。



酒質設計チーム
 (左から順に) パーティナー 好村氏, ソムリエ 的場氏, 清酒専門評鑑者 森澤氏, 和食料理人 田島氏

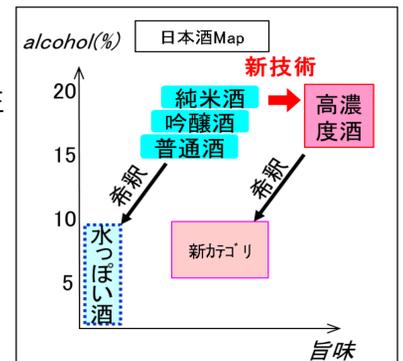
料理	飲食の場面、ターゲット	料理に合う基本酒質
もみじ饅頭	<ul style="list-style-type: none"> ・観光客 ・宮島参道等 ・土産（饅頭と酒のセット販売） 	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコール8% ・饅頭の甘さと調和
お好み焼	<ul style="list-style-type: none"> ・観光客, 県内在住者 ・お好み焼き屋 ・土産（チルド, 冷凍）と共に 	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコール5%, 微発泡 ・軽やかな甘味 ・アルコール8%, 発泡強め ・ドライ感
焼き牡蠣	<ul style="list-style-type: none"> ・宮島, 店頭で座って食べる（観光客） ・カキ小屋等（県内在住者） 	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコール10% ・酸味しっかり, 生臭みを消す
カキフライ	<ul style="list-style-type: none"> ・お酒が不得意な方 ・カキフライに限らず, オールジャンルの料理に ・普段ワインを飲んでいるアルコールをある程度飲める方 	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコール4%, 微発泡 ・さわやかさ重視 ・アルコール8% ・やさしい酸味

2. 醸造技術開発

①酒質再現の方法を検討

低アルコール酒を醸造する際の問題点
 ・発酵を途中で止めるとジアセチルが発生
 ・発酵後に希釈すると味わいが薄くなる

これらの問題を解決するために、希釈しても味わいが薄くならない高濃度酒を完全発酵で醸造することを目標とした。さらに、トレンドである純米酒で酒質を再現することを目標とした。



②醸造方法の予備データ取得

原材料や酵母、醸造条件を検討し、予備データを取得。予備データを基に、品温経過や仕込み方法を検討しラボスケールで醸造。目標にした酒質を超える味や香りを、純米造りで再現する技術を開発した。

③パイロットスケール醸造

技術開発



小売店・飲食店
 県民・観光客



酒造メーカー

商品化

技術移転

食品工業技術センター



出展 ひろしま観光ナビHP

成果移転

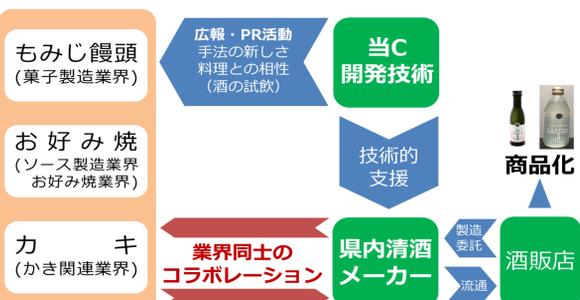
3. 新たな価値・魅力の発信

3. 技術移転・広報活動

一途な思いを伝えるために…
**関連業界と連携を図り、
 価値・魅力を発信**

特徴を一言で伝えるために…
**カテゴリ名称を命名し、
 ラベルなどに使用**
 ひろしま一途な純米酒[®]

実際に味わってもらうために…
いろいろな機会でのPR, 試飲



- 平成28年4月発売
もみじ饅頭に一途な純米酒[®]
ベにかんまん 紅甘萬 白牡丹酒造 (株)
- 平成28年8月, 30年6月発売
お好み焼に一途な発泡清酒
TEPPAN TEPPAN 広島 恋のあまちスパークリング (株) 三宅本店
- 平成28年11月発売
焼きがきに一途な純米酒
devoted into Grilled Oysters (株) 原本店
- 平成31年1月発売
カキフライに一途な発泡清酒
KakiSyuwa (株) 三宅本店
スパークリング三谷春林酒造 (株)



広島県知事定例記者会見

JR広島駅での試飲会イベント

詳細は広島県HPに掲載

ひろしま一途な純米酒



「ひろしま一途な純米酒」, 「もみじ饅頭に一途な純米酒」は広島県の商標登録です。