

広島県特産品副産物「酒粕」の菓子原料化技術開発

背景と目的

広島県の菓子業界では、広島県菓子工業組合を中心に、第27回全国菓子大博覧会（平成29年4月開催）に出品する県の特産品を用いた新たな菓子の開発に向けて、「酒処広島」の酒・酒粕の菓子材料への活用を検討してきました。当センターは菓子組合との共同研究に取り組み、酒粕を高品質で使い易い菓子材料「酒粕ペースト」に加工する技術を開発しました。県内企業への情報提供や技術指導を通じて、特産品副産物「酒粕」の菓子への有効利用を推進し、県内菓子業界を支援しています。

酒粕の菓子原料化における課題

- 固く菓子生地に混ぜ込みにくい（均一に混ざらない）
- 酒粕の持つ香り（日本酒特有の「吟醸香」など）が加工中に失われる

既存の加工品

酒粕パウダー
調理用練粕
(ペースト)

「広島県産」
販売されていない

ペースト化

県内産酒粕



酒粕ペースト

検討事項

- ①生地に混ぜ込みやすくする「軟化」
- ②加工・製造工程での「香り」保持

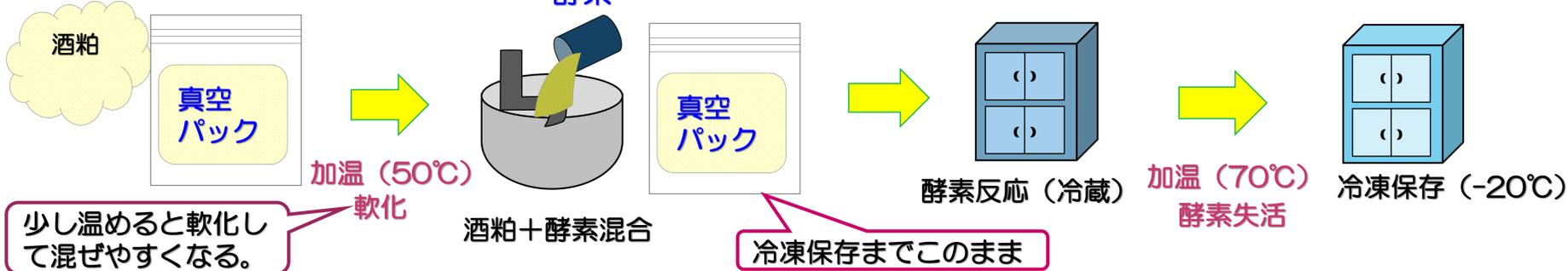
酵素処理

香りの保持、保存

酒粕ペースト化工程

酵素処理による軟化→失活→保存

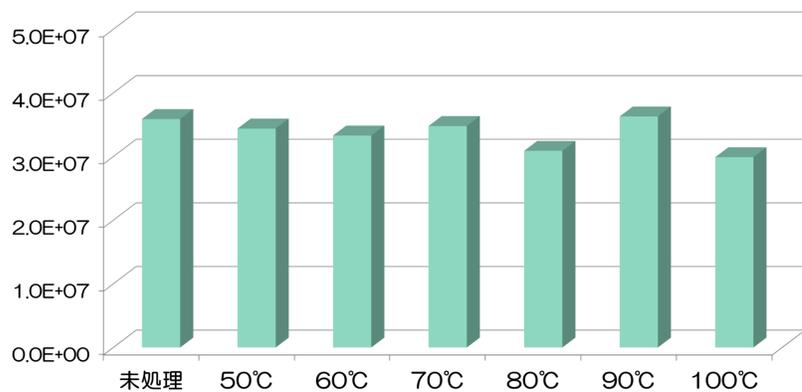
味・香りを損ねない
酵素を選択。



加工工程での香り保持

○原料酒粕の香り分析

ペースト化時加温工程における「吟醸香」の変化
日本酒特有の「吟醸香」のうち、本実験使用酒粕で香りの強かった「カプロン酸エチル」を分析した。

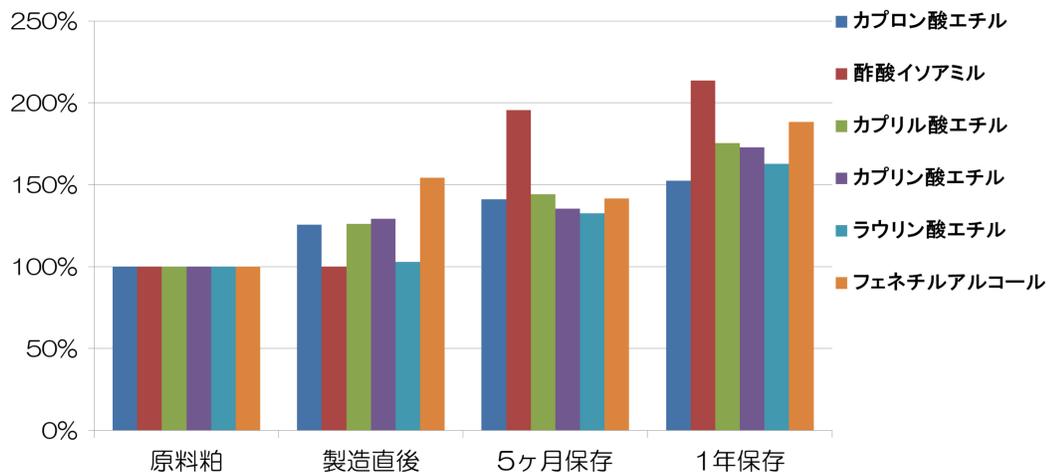


ペースト加工時の加温処理（真空パック）で香りは損なわれない。

○酒粕ペーストの冷凍保存時の香り分析

製造直後と冷凍保存（1年）後の香り成分の比較

酒粕ペースト入りの試作菓子のみで検出された特有の香り成分（5種）を酒粕ペーストで分析し、原料粕の香りの強さを1として比較した。

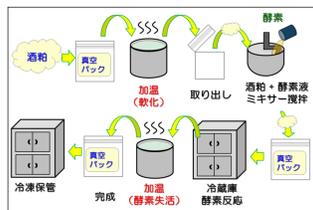


長期冷凍保存（1年）でも香りが保持されている。

食品業界への情報提供・技術指導

- センター開催「新商品開発勉強会」で加工実演。
- 菓子企業への個別訪問、技術指導（28件）。
- 各食品団体への情報提供、試食実施。
 - ・広島県菓子工業組合、生菓子工業会
 - ・広島県洋菓子協会
 - ・広島県味噌組合
 - ・広島県食品工業協会
 - ・広島県酒造組合
 - ・広島県杜氏組合
 - ・在京広島企業団体「広島実業倶楽部」
- ※各總會等で「酒粕ペースト」紹介（説明）・試食配布

実験室で実演
レシピ配布



技術移転状況

センターで開発した「酒粕ペースト」使用菓子の複数商品化（写真7点他）

- 2017年全国菓子大博覧会で出品→以後、県内各所で販売開始
- 東京のアンテナショップ「ひろしまブランドショップTAU」で特設販売

