



ノンアルコール醸造飲料，甘酒ピューレ及び高付加価値大吟醸製品の開発

佐々木酒造株式会社 × バイオ系チーム

事業概要

酒造りが落ち着く夏場に酒の製造設備を活用し、ノンアルコール醸造飲料「白い銀明水」及び甘酒ピューレを開発しました。

「白い銀明水」は栄養豊富で夏に飲みやすい飲料として、同社の期間限定商品として販売しています。甘酒ピューレは、製パン会社により菓子パンに使われ、商品化されました。

また、産技研の清酒酵母「京の琴」を産技研と共同開発し、同酵母を用いた純米吟醸クラスの商品を開発しました。更に、遠心分離機を新規導入することで清酒もろみの固液分離法を改良し、香りが高く味のすっきりした、より付加価値の高い大吟醸製品の開発に成功しました。



産技研の支援内容

- ノンアルコール醸造飲料の試作，レシピの確立，スケールアップへの技術指導，製品設計から販路確保までの全面的支援
- 清酒酵母「京の琴」の共同研究による開発
- 遠心分離機の導入についての支援

成果と事業展開

- 醸造飲料については、充填方法を改良することにより、賞味期限を延ばしたことから、スーパーやドラッグストア等へ販路を拡げていく。
- 現在、ほとんどの吟醸製品の酒に産技研酵母を使用しているが、今後は、京都の酵母や米を前面に出し、京都市ブランドを更にいかした商品開発を進めていく。

バイオ系チームには、商品開発から製品評価，マーケティングに至るまで、数々のご相談をさせていただきました。

代表取締役
佐々木 晃氏の一言

我々のような零細メーカーでは、設備や人材の面で新たな取組を行うことは困難な点が多いのですが、バイオ系チームの方々のご支援により、技術的な裏付けを持って新事業の展開を進めることができています。

担当チーム
から一言

研究開発計画の作成から生産，販路開拓，事業拡大まで主導的かつ大胆に牽引いただきました。産技研の研究成果を商品化し、新たな市場を創生するところまで具現いただけたことに感謝いたします。

佐々木酒造株式会社

所在地 京都市上京区日暮通榎木町下ル北伊勢屋町727
電話 075-841-8106
URL <http://www.jurakudai.com/>
事業内容 清酒の製造，販売

