

冷酒向け清酒酵母「京の咲」を利用した 純米吟醸酒の開発支援

事業概要

当研究所が開発した「呑み方提案型」新規清酒酵母のうち、冷酒向け酵母である「京の咲(さく)」を利用し、京都の酒造好適米である「祝」を原料とする純米吟醸酒「神聖 祝」を開発。爽快な酸味を感じるリンゴ酸の比率が高いことを特徴とする、冷酒に向く清酒の商品化に成功しました。

企業概要

企業名 株式会社山本本家
所在地 京都市伏見区上油掛町36-1
電話 075-611-0211
事業内容 清酒の製造、販売 居酒屋のチェーン展開 等



商品化した純米吟醸酒「神聖 祝」

産業技術研究所との関わり

- 冷酒用新規酵母「京の咲」を活用した純米吟醸酒「神聖 祝」の商品化支援
- 麴の酵素活性測定や清酒香気成分分析を通じた高付加価値清酒の製造工程改善支援
- 当社が参画した「京の酒を楽しむ和のしつらえ」ブランド確立プロジェクト(平成27年度JAPANブランド育成支援事業)を当研究所がコーディネート

成果物と今後の事業展開等

- 京都産の酒造用米「祝」や「京の輝き」を使用した清酒製造に、当研究所が開発した酵母を利用し、米・水・酵母の全てを京都産のものとする、京都オリジナル商品の開発をすすめる。
- 開発した清酒商品を、国内消費のみならず、京都を訪れるインバウンド(訪日外国人)向けにも展開していく。