

乳酸菌を用いた 酒母製造技術と、計測技術を活用した 新しい醸造プロセスの開発支援

事業概要

「世界市場を開拓するSake・大吟醸生産システムの革新」(サポイン事業 平成25-27年度採択)に当研究所とともに参画した成果として、乳酸菌を利用した酒母製造技術と、高品質な日本酒製造において杜氏の勘に頼っていた醸造プロセスの一部を、バイオ計測により数値管理した酒質向上につながる新しいプロセス技術を開発しました。その技術を用いて特別純米酒「のろし」及び生きもと麩山麩特別純米酒「山田錦」を製品化しました。



企業概要

企業名 黄桜株式会社
所在地 京都市伏見区塩屋町223番地
電話 075-611-4101
URL <http://www.kizakura.co.jp/>
事業内容 食料品製造業（清酒・地ビール・焼酎製造、販売）
京料理「祥風楼」・地ビールレストラン
「カップカントリー」等 直営店の経営

産業技術研究所との関わり

- 清酒製造工程におけるガスクロマトグラフを利用した有機酸分析技術を開発、技術移転
- 酒母製造時に利用する乳酸菌の候補株の選抜
- 高品質な酒米の開発とその安定供給のため、京都府下で生産された酒米の特性解析などを実施

成果物と今後の事業展開等

- 乳酸菌を利用した酒母（山麩酒母）製造技術を広く自社製品に応用していく。
- 今回開発した醸造プロセスにより、大吟醸等の高付加価値製品の国内外需要に対応していく。



左：特別純米酒「のろし」 右：生きもと麩山麩特別純米酒「山田錦」