

燗酒向け清酒酵母「京の珀」を 利用した本醸造酒の開発支援

事業概要

産技研が開発した「呑み方提案型」新規清酒酵母のうち、燗酒向け酵母の「京の珀（はく）」を利用した清酒「英勲 本醸造」を開発。温めることにより、ふくらみのある豊かな味わいを感じるコハク酸の比率が高いことを特徴とする、燗酒に向く清酒の商品化に成功しました。



企業概要

企業名 齊藤酒造株式会社
所在地 京都市伏見区横大路三栖山城屋敷町105番地
電話 075-611-2124
URL <http://www.eikun.com/index.htm>
事業内容 清酒の製造・販売, 外食事業

産技研との関わり

- 燗酒向け新規酵母「京の珀（はく）」を利用した「英勲 本醸造」の商品化支援
- 清酒香气成分分析や官能試験を通じた、高付加価値清酒の製造工程改善, 全国新酒鑑評会出品支援
- 試験分析や技術指導を通じた製造ラインの衛生環境の改善支援

成果物と今後の事業展開等

- 飲食店等での業務用・家呑み用など新たな燗酒市場開拓のため、燗酒用清酒「英勲 本醸造」を更にアピールし、販路拡大を進めていく。
- 「日本酒を温めて呑む」という日本文化の浸透をこれまで以上に図っていく。



燗酒向け酵母の「京の珀」を利用した
「英勲 本醸造」