

現場の設備に適した製造工程を提案

京都酵母を用いた低アルコール日本酒の製造

成果事例

- 蔵元の新製品開発の要望に、京都市産技研が開発した「京都酵母」を活用
- 現場の製造設備を考慮した製造工程を提案し、追加投資なしで新製品を開発
- 低アルコールでもしっかりと甘味のある新製品は蔵元の人気定番商品に

連携先概要

松井酒造 株式会社

所在地：京都府京都市

事業概要：清酒の製造・販売

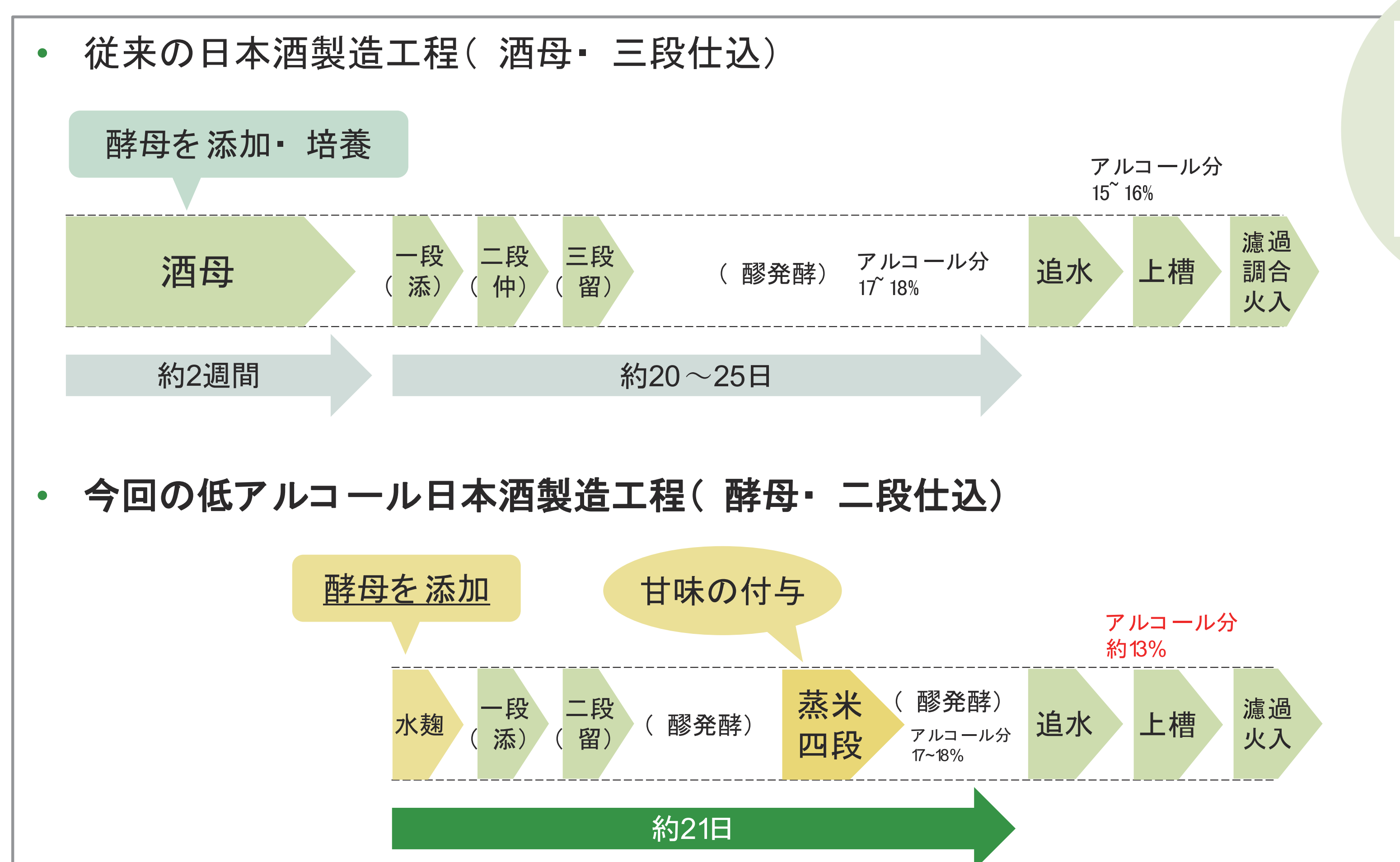
成果概要・特徴

蔵元から「低アルコール日本酒の新製品を開発したい」という要望を受け、京都市産技研が開発した「京都酵母」の1つ「京の恋」を活用し、下図のような製造工程を提案しました(※)。

下図のとおり、通常の日本酒製造において、酵母の培養工程である「酒母(しゅぼ)」工程を、仕込初期に純粋培養酵母を多量に添加する「酵母仕込」に変更。さらに、醗発酵の終盤で蒸米を添加し甘味を付与する「蒸米四段」を追加しました。これらの工程について、現場の既存設備で作業できるように、発酵温度管理や蒸米の投入方法を詳細に指導しました。

完成した新製品は、アルコール13%で甘味もしっかりとあり、後味のキレが良く調和の良い味わいとなりました。国内市販酒コンテストで受賞するなど、蔵元でも人気の定番商品となっています。

※国税庁の令和2年度「日本産酒類のブランド化推進事業」に選定されたテーマ「京都産の地域酵母と計測技術を活用した欧州向け日本酒新製品開発」の取組の一環として試作しました。



従来の日本酒製造と低アルコール日本酒製造の工程比較

純米 神蔵KAGURA
無濾過・無加水・生酒(クリア)



ワイングラスでおいしい
日本酒アワード
2021 金賞受賞

キーワード

バイオものづくり、醸造

京都市産業技術研究所

産業技術支援センター 製品化・人材育成支援グループ

清野 珠美

連絡先：kiyono@tc-kyoto.or.jp

8 働きがいも
経済成長も9 産業と技術革新の
基盤をつくろう