

報道関係者 各位

茨城県産業技術イノベーションセンター
フード・ケミカルグループ
担当:飛田、浅野 電話029-293-7497

県産日本酒の輸出を後押し

県内酒蔵と「チーズに合う日本酒」を共同開発

当センターと岡部合名会社※¹（常陸太田市）は、イタリア産チーズに合う日本酒を共同開発しました。

今回、岡部合名会社がこの日本酒をイタリア ミラノで開催されるミラノ酒エクスペリエンス2025※²に出品するとともに、創業150周年記念イベント『ご縁祭』で販売開始いたします。

当センターでは、今後も県内酒蔵による製品開発を支援し、県産日本酒の輸出促進を後押ししてまいりますので、報道各社におかれましては、ぜひ取材を賜りますようお願いいたします。

開発した日本酒の概要



当センターでは、官能評価や成分分析によりイタリア産チーズと相性が良い日本酒の成分を明らかにしました。加えて、その日本酒を造るための、酵母や麴などの材料や分量等を示したレシピを開発しました。

岡部合名会社では、本レシピをもとに醸造した「松盛チーズに合う日本酒」を製品化しました。

この日本酒は、まろやかな旨味とほど良い甘みが特徴的で、口の中でチーズのコクと塩味が加わることで、絶妙なハーモニーが生まれます。

製品名：松盛（まつざかり）チーズに合う日本酒
参考価格：720 mL 1,700円（税別）

※1 岡部合名会社について

日本酒・焼酎・リキュールを製造する明治8年創業の酒蔵で【手造りの精魂込めた酒造り】がモットー。2025年10月4日に創業150周年を記念した『ご縁祭』を開催します。ご縁祭では県で開発した酵母を使用した創業150周年記念酒もお披露目予定です。

製品・イベント(ご縁祭等)に関するお問合せ先

岡部合名会社 岡部(おかべ) 電話:0294-74-2171

※2 ミラノ酒エクスペリエンス2025(2025年9月28日開催)について

イタリアでの日本酒の普及と認知拡大を目的とした日本酒試飲フェスティバル（2019年～）
茨城県はミラノ酒エクスペリエンス2025のオフィシャルパートナーとなっています。