

県産酵母・酒造好適米による清酒の開発

【相手先企業】

茨城県酒造組合

【目的】

茨城県で開発された県内初の酒造好適米「ひたち錦」と工業技術センターで開発された特定名称酒用酵母「ひたち酵母」を組み合わせた清酒を茨城県酒造組合と商品企画・開発を共同で行う。

【内容】

「ひたち錦」は従来の酒造好適米には見られない種々の独特の性質を備えていたために原料特性の把握、および「ひたち酵母」と組み合わせた際のモデル製造法のパターンを掌握することに努めた。

平行して商品化への企画会議に参加して商品群の構成についての提言を行っていった。

【成果】

これらの商品は茨城県酒造組合に加盟する32社の有志の醸造元より「ピュア茨城」シリーズとして15年度に発表・発売された。

マスコミへの露出度も非常に高く売り上げも順調であった。

これに付随して15年度に行った茨城県酒造組合の販促活動は例年にないほどの盛り上がりがあり、消費者の茨城県の地酒に対しての認知度を高めるのに大きな効果があった。



写真1 発表会会場で試飲する橋本知事



写真2 「ひたち錦」の刈り取りイベント

基礎となった事業：試験研究指導事業

県産酵母・酒造好適米による清酒の開発

担当部署：発酵食品部

