

実用化 事例

リキュールの製品化

【相手先企業】 木内酒造合資会社

【概要】

木内酒造は、「常陸野ネストビール」で知られる地ビールの製造メーカーです。

従来のビール製造において、生産数量の8%程度、残し酵母と称される製品に出来ないビールが発生していました。そのため、この残し酵母の廃棄処理コスト及び環境への負荷が大きな問題になっていました。

しかしながら、この残し酵母は5%程度のアルコール分を含有しており、蒸留回収すれば商品価値のあるアルコール（酒税法上スピリッツ）が得られます。そこで、蒸留回収したアルコールを原料用アルコールとしましたリキュールの製品開発を目的として、H19年度に共同研究を致しました。

その結果を基に、企業にて改良・製品化が進められ、H20年7月、商品名「木内の雫」が販売開始に至りました。

【支援内容】

共同研究の際、当センターでは、リキュールのエキス分となる麦汁の不快臭及び着色の軽減を目的としました各種活性炭を用いたろ過試験や糖分、香気成分等の成分分析を行いました。

また、残し酵母及び蒸留回収後の廃液のCOD測定を行い、残し酵母由来廃棄物の総COD負荷量が約6分の1に低減されることがわかりました。

【製品案内】

本製品は、ハーブ、スパイスを用いて醸造するベルギースタイルの小麦ビール「ホワイトエール」を3回の低温減圧蒸留を繰り返して造り上げられました蒸留酒をベースとしまして、さらにアメリカンオーク樽の中で3年間じっくり熟成させることにより、ナッツのようなオーク樽の香りが加わった、上質な大人のお酒となっています。



リキュール『木内の雫』
アルコール分：43.5%
容量：200mL 入
価格：1,365円（税込）

『日本一の梅酒リキュール』

「木内の雫」と同じビールを蒸留したスピリッツをベースとする姉妹商品「木内梅酒」が2009年3月、「天満天神梅酒大会」において見事日本一に輝きました。

この大会は、日本全国、各地方で造られる秘蔵の梅酒約160種類が集まり、日本一の梅酒を決定する国内最大の梅酒コンテストです。

アルコール分：14.5%
原材料：梅、果糖、スピリッツ
500ml 入 1,050円（税込）



基礎となった事業

平成19年度 オンリーワン技術開発支援事業（共同研究）

現在の担当部門

食品バイオ部門

主任 武田 文宣

TEL：029-293-7497