

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <b>実用化事例</b>  | <b>福来みかんを使ったリキュールの製品化</b>   |  |  |
| <b>【相手先企業】</b>  | 稲葉酒造場   |  |  |
| <b>【開発の背景】</b>  |   |  |  |
| <p>対象企業は、筑波山の伏流水を仕込水として使用する筑波山麓に醸造所を構える酒蔵です。</p>  |   |  |  |
| <p>今回は、地元からの要望もあり、地域固有の資源である「福来（ふくれ）みかん（注）」を作った新たな製品開発を行うことになりました。工業技術センターでは、カンキツの風味を活かすための原料の取扱いや搾汁方法・果汁歩合などの検討について支援しました。</p> |   |  |  |
| <b>【開発の経緯・支援内容】</b>   |   |  |  |
| <b>・目的</b>  |   |  |  |
| 1 さわやかな味わいのリキュールとするために、搾汁液の苦味を抑えること   |   |  |  |
| 2 福来みかんの色を活かした製品のため、その経時的な褐変・色調変化を防ぐことの2点を目標として開発を進めました。  |   |  |  |
| <b>・支援内容</b>  |   |  |  |
| <b>1 苦味を抑えるために</b>  |   |  |  |
| <p>福来みかんの苦味成分の種類と含有量の多い部位を測定によって確かめました。その結果、あまり絞りすぎない搾汁方法が適していることがわかり、苦味を抑えることができました。</p>                                       |   |  |  |
| <b>2 褐変を防ぐために</b>   |   |  |  |
| <p>経時的な褐変にはデヒドロアスコルビン酸という物質が関係している可能性が高いと判断しました。デヒドロアスコルビン酸は新鮮な果実にはそれほど含まれませんので、新鮮な果実をすぐに搾汁することで、経時的な褐変・色調変化を防ぐことができました。</p>    |   |  |  |
| <b>【開発した製品の紹介】</b>  |   |  |  |
| <b>・「福来みかん酒」</b> リキュール アルコール分 7度以上8度未満 300ml 850円   |   |  |  |
| <p>対象企業の清酒（原酒）をベースに筑波山の福来みかん果汁を加えた、さわやかな味わいのリキュールです。</p>  |   |  |  |
| <p>平成21年度は1,000本限定で、TXつくば駅や対象企業などで好評発売中です。</p>  |   |  |  |
|    | <div data-bbox="504 1608 1426 1935" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>(注) 福来（ふくれ）みかん<br/>筑波山麓で古くから親しまれてきたカンキツです。香りが良いため、乾燥させた果皮が七味唐辛子の原料として珍重されてきました。しかし、中身（実）はこれまでは廃棄されることが多く、利活用が課題となっていました。</p> </div> </div> </div> |  |  |
| <b>基礎となった事業</b>   | 平成21年度 重点研究<br>テーマ名「県産農産品の機能性成分の調査研究」   |  |  |
| <b>現在の担当部門</b>  | 食品バイオ部門 主任 武田 文宣<br>地場食品部門 技師 坂井 祥平<br>tel : 029-293-8576   |  |  |