

<b>実用化 事例</b>	<b>あやめ花酵母使用 本醸造 「水郷潮来 あやめまつり」商品化支援</b>		
<b>【相手先企業】</b>	<b>愛友酒造株式会社</b>		
<p><b>【開発の背景】</b></p> <p>対象企業は、1804年に創業し、清酒「愛友大吟醸」「五百万石 友寿」やリキュール「アイユーラブストーリー」「酒蔵の梅酒」等を製造販売している蔵元です。今回、地域の活性化を視野に入れながら、地元潮来市の地域資源、観光資源である「あやめ」を全面に打ち出した新商品開発を行いたい、という要望があり、平成21年度に受託研究を行いました。愛友酒造では、すでに「あやめの里」という清酒を製造販売していますが、今回はあやめの花から新たに酵母を分離し、従来とは一味違ったタイプの清酒の製造販売を行うことを目的といたしました。</p> <p><b>【開発の経緯・支援内容】</b></p> <p>潮来市では、毎年5～6月にかけてあやめ祭りが開催され、多くの観光客が訪れます。そこで、潮来市のシンボリックな存在であるあやめの花から分離した酵母で製造した清酒を、あやめ祭りに訪れた観光客がお土産や記念として購入できるようにタイムスケジュールを設定し、当センターにおいて下記の研究を行いました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 酵母の分離・・・あやめの花より清酒製造に利用できそうな酵母を分離</li> <li>● 分離酵母の性質確認・・・遺伝子解析による酵母の分類同定</li> <li>● 従来の清酒酵母との比較・・・遺伝子解析による酵母の新規性の証明</li> </ul> <p><b>【開発した製品の紹介】</b></p> <p>あやめから分離した酵母を用いた新商品は、平成22年度のあやめ祭り開催に合わせ、平成22年5月より販売開始となりました。</p> <p>商品名：あやめ酵母使用本醸造「水郷潮来 あやめまつり」  価格：1,155円（税込）  アルコール分：15度以上16度未満  内容量：500ml  価格：1,155円（税込）  販売先：（潮来市）愛友酒造直売所、道の駅いたこ、かんぼの宿潮来  （神栖市）鹿島セントラルホテル  （水戸市）水戸駅プロムナード内土産やプルミエ 他  記事掲載：5/20（茨城新聞） 他  商品お問い合わせ先：愛友酒造株式会社  Tel:0299-62-2234 Fax:0299-62-2250  <a href="http://www.aiyu-sake.jp/">http://www.aiyu-sake.jp/</a></p> <p>なお、愛友酒造では売上げの一部をあやめの育成のために潮来市に寄贈しております。</p>			
<b>基礎となった事業</b>	<b>平成21年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）</b>		
<b>現在の担当部門</b>	<b>食品バイオ部門</b>	<b>部門長 長谷川 裕正 主任 田畑 恵</b>	<b>tel : 029-293-7497</b>

