

【相手先企業】 吉久保酒造株式会社

【開発の背景】

韓国伝統酒マッコリは、ここ数年急速に輸入量を伸ばしています。低アルコールで飲みやすいことから、女性を中心に人気となっています。しかし、輸入マッコリのほとんどが流通の都合上加熱殺菌した火入れマッコリであり、生マッコリ本来の爽快な美味しさが損なわれたものばかりです。今回、対象企業から、韓国産輸入マッコリと異なる、出来たて、鮮度にこだわったフレッシュ・爽快な生マッコリを製品化したいとの相談を頂きました。

【開発の経緯・支援内容】

当センターでは、主に試作試験による製造条件検討、具体的には以下の技術支援を行いました。その結果、企画段階の最初の打合せから約半年の開発期間で製品化・販売に至りました。

- ・ 小規模スケールでの試作試験の実施に際し、使用器具等設備面での支援、酒税法に係る諸手続などのバックアップを行いました。
- ・ 発酵経過の追跡、製成酒の評価にあたり、糖やアルコールの濃度測定、官能評価等を行い、得られた結果を仕込配合や製造条件の確立に役立てました。
- ・ 製造工程における品質管理条件、出荷後の賞味期限の設定にあたり、酵母数や一般生菌数の測定を行いました。

【開発した製品の紹介】

開発品は、韓国産のマッコリとは異なり、フレッシュで爽快、加えてやさしい甘さを持ち、非常に飲みやすい点の特徴としています。国産生マッコリ「うさぎのダンス」として、2010年6月より業務店向けに発売されました。生らしさを売りにしているため、鮮度にこだわり、賞味期限を3週間に設定し、業務店への配送は蔵元直送としています。そのため、造り置きしないので、限定数生産となっています。

◆ 商品情報（取扱飲食店）

<http://www.sakebs.co.jp/product.html>

内容量：720 ml

アルコール度数：6 %

水戸市内の飲食店 12 店舗におきましても、取り扱いしています。見かけましたら、是非お試しください。



基礎となった事業 平成 22 年度

現在の担当部門 食品バイオ部門 部門長 長谷川 裕正 tel : 029-293-7497
主任 武田 文宣