実用化事例　技術相談

『飲みやすい梨リキュール』，誕生!?

支援先

来福酒造株式会社

【開発の背景】

下妻市は，県内有数の梨の産地でありますが，出荷量の約 10%は規格外であり，その大部分は選果場や農家で廃棄処分されていました。

下妻市果樹組合連合会の若い担い手グループ「下妻梨 PR プロジェクトチーム」は，梨の新商品開発に取り組み，地域ブランド化を目指す活動のなかで，規格外梨の有効活用を図るため，2 年前に『梨リキュール』の商品化を提案し，筑西市の来福酒造株式会社に製品開発を依頼しました。

【開発の経緯・支援内容】

来福酒造では，下妻産「幸水」を 100%原料として搾汁・加工した濃縮果汁を用いて，梨の風味があり，誰にでも飲みやすい，ソフトなリキュールを目指して，レシピの検討を重ねました。

香りと味のバランスに気を付け，アルコール度数の最適化に苦心した末に，ようやく完成に至りました。その間，当センターでは，主に以下の 3 点について支援しました。

・市場先行品に関する情報提供
・官能評価に基づく原料酒類の選定，ブレンド割合のアドバイス
・火入れ処理（加熱殺菌）条件の検討

図 1　梨リキュール

【開発した製品の紹介】

平成 24 年 10 月 1 日より販売開始致しました。5,000 本限定製造です。

お土産品としても，家飲み用としても，お手頃なリキュールです。見かけましたら，是非お試しください。オススメは，ロック若しくは，よく冷やしてお召し上がりください。

○販売先　：道の駅しもつま，ビアスパークしもつま
　　下妻市近隣の酒販店等
○内容量　：500mL
○アルコール度数：6%
○価格　　：1,050 円(税込み)
○記事掲載：10/3（朝日新聞）等

下妻市公式ホームページ掲載「ポスター」もご覧ください。
http://www.city.shimotsuma.lg.jp/cgi-bin/kanrisystem/data/news/doc/1350016154s_1.pdf

基礎となった事業　平成 24 年度　試験研究指導費（標準）

現在の担当部門　食品バイオ部門　部　門　長　吉浦　貴紀　TEL:029-293-7497
主任研究員　武田　文宣