

ナチュラル志向から生まれた 日本酒「真上 純米酒 Neo-Classic」

村井醸造株式会社

【開発の背景】

村井醸造株式会社は、安心安全を酒造りのモットーとする造り酒屋です。令和3年から、海外で規制されることがあるカルバミン酸エチルの含有量減少が期待できる「尿素低生産性酵母」を採用し、ナチュラル志向の高い顧客をターゲットとした新銘柄「真上（しんじょう）」を立ち上げました。さらに、大半の日本酒メーカーの酒造りにおいて雑菌汚染を防ぐために行う「乳酸」添加を見直し、「乳酸」の代替となる乳酸菌の発酵を活用した日本酒開発に取り組みたいと考えていました。

【開発の経緯・支援内容】



図1 タンク内の様子



図2 開発した製品

乳酸菌発酵を活用した日本酒開発の相談を受けた当センターは、村井醸造(株)と共同研究を実施し、以下の提案・取組を行いました。

① 乳酸菌メセンテロイデス 19-5 株の提案

一般的な酒造りは低温で行われます。そこで、10℃の低温下でも発酵によって乳酸を生じ、雑菌汚染を防ぐことができる、当センターが発見した乳酸菌メセンテロイデス 19-5 株の使用を提案しました。

② 官能評価と成分分析の実施

出来上がった日本酒について官能評価を行うとともに、香りや甘味の成分を分析機器によって測定しました。官能評価とその裏付けとなる客観的なデータを取得することで、製品の香味を可視化することができました。

③ 日本醸造学会で開発成果を発表

令和4年に開催された日本醸造学会において、当センターと村井醸造(株)の連名で、「尿素低生産性酵母と *Leuconostoc mesenteroides* を用いた山廃酀による純米酒製造の一検討」というタイトルで研究成果を発表しました。その結果、エビデンスを重視する取引先などから信頼を得ることに繋がりました。

【開発した製品の紹介】

開発した製品は令和4年9月に発売されました。瓶の首に掛かったポップには茨城県公認VTuberである「茨 ひより」のデザインを施しました。ラベルは秋の筑波山を連想させる紅葉カラーとなっています。秋刀魚や戻り鰹のような秋の味覚と楽しんでもらえるように、穏やかな葡萄のような香り、口に含むと柑橘のような酸味と旨味を感じることができる、辛口の味わいに仕上がっています。

商品名	真上（しんじょう）純米酒 Neo-Classic
アルコール分	16 度以上 17 度未満
取扱い店	地酒専門店など（県内 6 店舗、県外 4 店舗）

基礎となった事業

令和3年度 オンリーワン技術開発支援事業（共同研究）

試験研究事業費（技術相談）

担当グループ

フード・ケミカルG

グループ長

武田 文宣

TEL:029-293-7497

主任研究員

飛田 啓輔

主任

野口 友嗣

技師

藤井 恵輔