

日本酒 真上シリーズの 最高峰純米大吟醸酒 Aegis (イージス) の開発

【開発の背景】

村井醸造(株)は、「公明」や「真壁」のブランドで知られている造り酒屋です。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の減少が期待できる「尿素低参生酵母」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。また、多く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」の発酵を活用した純米酒の開発に取り組んできました。さらに、高級志向の国内外の客層に向けて、精米歩合が40%になるまで磨き上げた山田錦を原料とした真上シリーズの最高峰となる純米大吟醸酒の開発をめざしました。

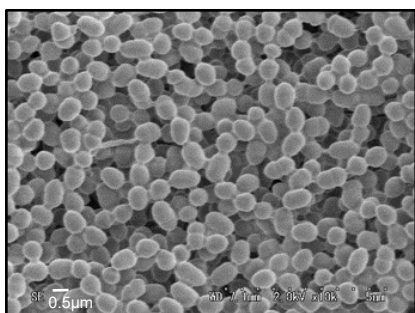


図1 メセンテロイデス 19-5 株

【開発の経緯・支援内容】

高度な製造技術を必要とする、乳酸菌を活用した純米大吟醸酒の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当センターが開発した乳酸菌の使用の提案

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、雑菌汚染の予防効果が期待され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」(図1)の使用を提案しました。

②製造技術支援と分析の実施

純米大吟醸酒の製造工程の管理は繊細であり、温度管理や原料の配合方法には高度な技術が必要とされています。そこで、製造期間を通して定期的にサンプリングと分析を行い、分析結果に基づく助言するなどの製造技術支援を行いました。さらに、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。



図2 開発した真上 Aegis

【開発した製品の紹介】

開発した製品は令和5年12月に発売されました(図2)。純米大吟醸酒らしく透明感とフレッシュさが特徴で、熟れたメロンのような芳醇でフルーティーな香りと、しっかりとした甘味とまるやかな酸味を感じる濃醇なお酒です。特別なシーンを演出するために、漆黒の重厚感のあるボトルと村井醸造蔵元の家紋である武田菱をあしらったデザインとしました。12月に開催されたG7茨城水戸内務・安全担当大臣会合ワーキングディナーの提供酒にも選ばれました。

商品名	真上(しんじょう) 純米大吟醸酒 Aegis (イージス)
原料	米(国産)、米麴(国産米)
取扱店	全国の地酒専門店、百貨店など
参考価格	750 mL 6,050円(税込み)

基礎となった事業

令和4年度 オンリーワン技術開発支援事業(共同研究)
維持運営費(技術相談)

担当グループ	フード・ケミカルG	部長	若生 進一	TEL:029-293-7497
		主任研究員	飛田 啓輔	
		主任	野口 友嗣	