

製品化

オーダーメイド支援
技術相談

支援先

岡部合名会社

イタリア産チーズに合う日本酒の開発支援



図1 イタリアでの県産酒の紹介イベントとチーズ工場の視察



図2 AAS-ICP 分析システム



図3 知事への表敬訪問の様子

【背景】

茨城県は35の酒蔵を持つ関東有数の酒どころで、各蔵が輸出拡大に向けた日本酒造りを進めています。また、日本酒造組合中央会のまとめによると、令和4～5年の日本酒輸出額でイタリアが特に高い伸びを示しております。本県はイタリア・エミリア＝ロマーニャ州と友好関係にあり、こうした背景のもと、令和6年2月に当センター職員らが県産日本酒のPRを目的として現地調査・視察を行ったことを契機に(図1)、県産日本酒とイタリア産チーズとのペアリング調査を開始しました。

調査の結果、グルコース濃度が高い日本酒ほどチーズの苦みを感じにくく、アルコール濃度や日本酒度が高いほどチーズの苦みを感じやすい傾向が確認されました。また、仕込水中のカルシウムやマグネシウムが、チーズのうま味や余韻に影響することが明らかとなりました。これらの結果をもとに、重点成分の目標値を設定し、「チーズに合う日本酒」のレシピを作成しました。

【支援内容】

本レシピをもとに、令和6酒造年度に岡部合名会社で試験醸造を実施しました。当センターは、AAS-ICP分析システムによる仕込水中のミネラル濃度を測定しました(図2)。さらに、麴、もろみ、および開発した日本酒の成分分析や官能評価を行い、目標とする成分値と味わいが得られているかを確認しました。

【成果】

開発した日本酒は、しっかりと甘みと酸味を感じることができ、チーズの塩味を引き立てる味わいに仕上がりました。販売に先駆けて同製品は9月28日にイタリア・ミラノで開催された「ミラノ酒エキスペリエンス」に出品され、現地においても高い評価を受けました。このような取り組みを経て、開発した日本酒は現在、台湾など海外に向けて輸出されています。今後は、欧州への輸出展開も期待されています。

- ・製品名：松盛 チーズに合う純米酒 (720 mL)
- ・販売先：水戸駅地酒バー、地酒専門店、
自社ECサイト 等
- ・報道：11月6日と12月4日(茨城新聞)、
12月18日(朝日新聞) 等

担当

技術支援部
フード・ケミカルグループ

浅野 俊之、飛田 啓輔、新木 翔太、
澤島 真名美

TEL:029-293-7497