

# ARIF Letter

Vol. 22 - 2

Letter from the Akita Research Institute of Food and Brewing



## 秋田美桜酵母

香味のバランスが良く、

華やかな香りが特徴です

## 秋田美桜酵母

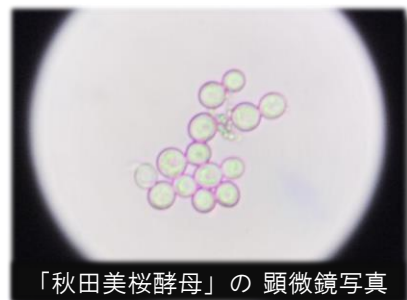
秋田美桜酵母は、平成12年に総合食品研究センターが能代市のきみまち阪公園の桜の花（ソメイヨシノ）から、ビール醸造用の酵母として分離しました。翌年からこの酵母で発酵させたビールが、県内地ビールメーカーから販売され、今年で16年目を迎えるロングセラー商品となっています。秋田美桜

酵母で発酵すると、香味のバランスが良く、華やかな香りが特徴のビールに仕上がるため、多くのビールファンから支持されています。

### ①「秋田美桜酵母」の展開

当初、秋田美桜酵母はビール醸造だけに使用する酵母でありましたが、その後ワイン醸造にも適することが判明しました。この酵母で醸造した山葡萄系品種のワインは、「さくらワイ

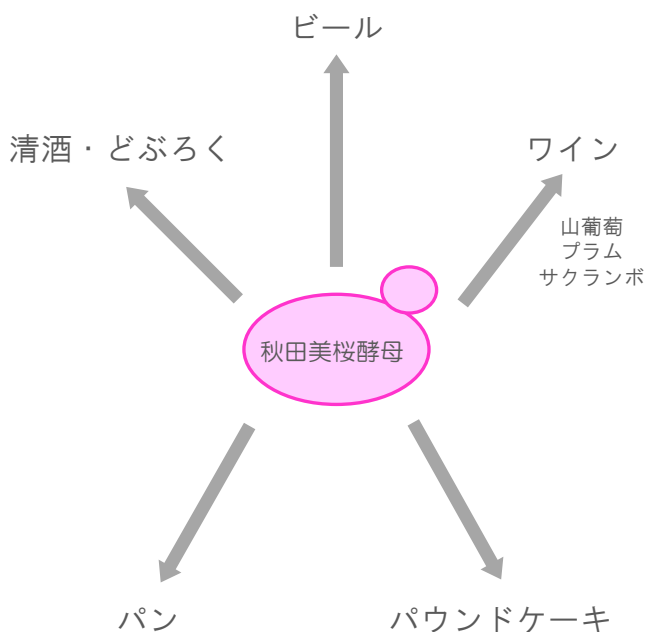
ン」として全国で販売され、今年で13年目を迎えます。最近ではビールやワイン以外にも商品アイテムが増え、どぶろくや米粉パンなどの製造も行われています。秋田美桜酵母でパンを製造すると、香りが良くなるだけでなく、もちもちとした食感になり、パン好きの人たちに喜ばれています。このように秋田美桜酵母は、様々な発酵食品への利用が可能な多様性に富んだ酵母です。



「秋田美桜酵母」の顕微鏡写真



「秋田美桜酵母」で製造された商品



## ② 「秋田美桜酵母

### ネットワーク」

「秋田美桜酵母」を使用している企業が、酵母を適切に利用して安定的に商品を製造・販売すること、さらには、情報発信を行って販売網を広げることを目指しています。

総合食品研究センターでは、「秋田美桜酵母」の更なる利用推進と、関連する企業・団体同士の交流を行うため「秋田美桜

酵母ネットワーク」を設立しました。現在、約20企業・団体が参加しています。ネットワークでは今後も参加者を増やしながら、「秋田美桜酵母」の利活用の推進を図っていくため、情報交換会や勉強会を行っています。さらには販売の促進を行うため、展示会やイベントなどへ参加しています。

また、「秋田美桜酵母」に関心を持つ企業、農業従事者、大学、自治体、市民に対して、情報提供および情報交換の場を、

このネットワークを通じて提供し、「秋田美桜酵母」のブランドの向上を目指していきます。

### 秋田美桜酵母ネットワーク

平成28年6月設立

#### 活動概念

#### 【目標】

各社製品の売上向上

#### 【理念】

ブランドカアップ



「秋田美桜酵母ネットワーク」  
研修会の様子

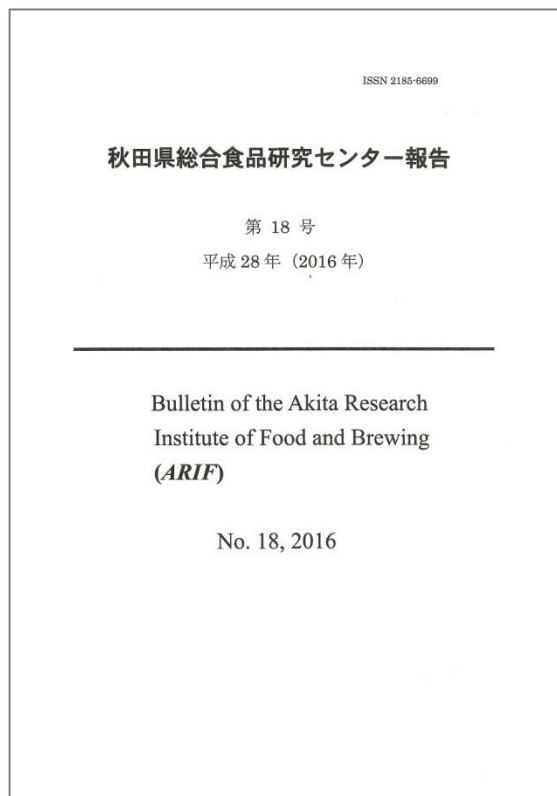
センターからのお知らせ / News from ARIF

## 秋田県総合食品研究センター報告 第18号

秋田県総合食品研究センター報告は年度ごとに発行する研究報告書です。食品の研究に関する原著論文、総説、特許の要約、学会発表要旨、外部発表論文要約など、独創的で価値のある発見や成果を掲載しています。是非、ご覧ください。

## 主な内容

- 原著論文2題
- 研究ノート2題
- 総説1題
- 特許2件（平成27年度公開・登録）
- 学会発表要旨26件
- 外部発表論文概要11件



センター報告は、下記のセンターホームページで公開しています。

■ホームページ■

[http://www.arif.pref.akita.jp/08\\_houkoku.html](http://www.arif.pref.akita.jp/08_houkoku.html)

## 編集後記

秋田市内の地ビールレストランで、「桜酵母のビールありますか？」と注文するお客さんを度々見かけます。当センターが行っている「酵母」や「麴」でのブランド化、その草分けが「秋田美桜酵母」です。素材での差別化が一般的な現在、「微生物での差別化」は、秋田からはじまります。

## ARIF Letter

発行日 平成29年2月1日  
 発行者 秋田県総合食品研究センター  
 編集 秋田県総合食品研究センター  
 〒010-1623  
 秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26  
 TEL : 018-888-2000  
 FAX : 018-888-2008