

# ARIF Letter

Vol. 22 - 1

Letter from an Akita Research Institute of Food and Brewing



## AKITA 雪国酵母

華やかな香りと

フレッシュな味わいが持続します。

# AKITA 雪国酵母

## Akita Snow Country Yeast

新酒は、搾りたての華やかな香りとフレッシュな味わいが特徴ですが、適熟を過ぎると時間の経過と共に、温度や酸素、光などの影響により香味が変化していきます。

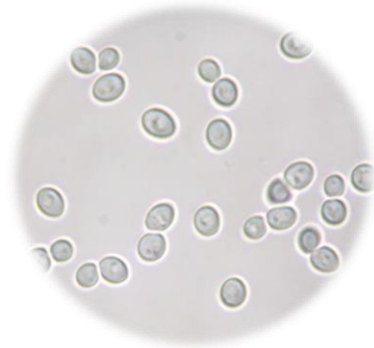
総合食品研究センター醸造試験場では、秋田の清酒を海外に広げるため、海外市場の過酷な流通・貯蔵環境を想定し、20

12年から流通耐性に優れた秋田県独自の純米酒・吟醸酒用酵母の開発を進めてきました。その結果、香りの劣化が少ない清酒用酵母「AKITA 雪国酵母」（2015年11月特許出願）を開発しました。

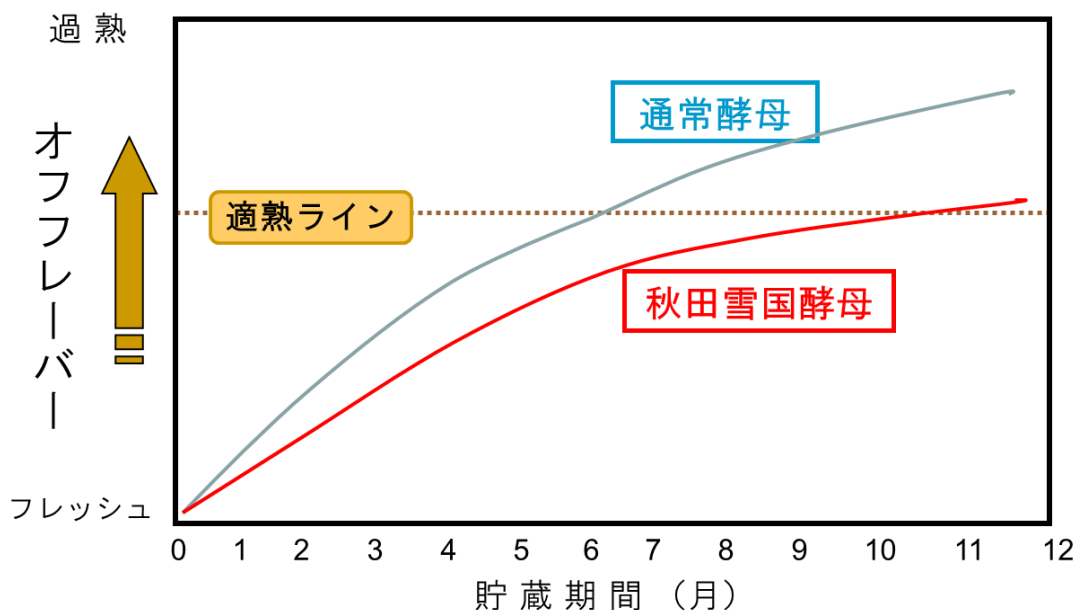
### ① 「AKITA 雪国酵母」の特性と試験

「AKITA 雪国酵母」は、リンゴ・メロン様の吟醸香の成分であるカプロン酸エチルの生成が高く、かつ、アルコール

耐性を有し、脂肪酸臭と言われる劣化臭の発生が少ないという特性があります。この酵母で醸した清酒は、フレッシュさを持続し、華やかでフルーティーな香りと、含み香を伴う膨らみのある味になることがわかりました。この特徴は、平成26酒造年度に行われた、蔵元での試験醸造でも確認されています。さらに、「AKITA 雪国酵母」の特性を最大限に引き出すため、鮮度を保つ製造技術を蔵元へ普及してきました。



「AKITA 雪国酵母」の顕微鏡写真



「AKITA 雪国酵母」の熟成イメージ

## ② 「AKITA雪国酵母」の商品化とPR

平成27年酒造年度は、県内13蔵元で「AKITA雪国酵母」を使って仕込みを行いました。2016年3月9日に東京のシナガワグースで開催された「秋田の酒きき酒会＆楽しむ会」で、一部の商品がお披露目され、現在は県内の店頭に並んでいます。

2016年6月29日にシンガポール花蝶で開催された

「クールアキタ in シンガポール秋田フェア」や、2016年6月29日に大阪の新阪急ホテルで開催された「秋田の酒きき酒会」では、バイヤー、飲食店、酒販店などの方々に「AKITA雪国酵母」を使った商品をPRしました。

## ③ 「AKITA雪国酵母」の展開

環太平洋連携協定（TPP）の大筋合意により、ますます清酒の輸出に拍車がかかると思わ

れます。フレッシュローテーションなどの鮮度保持技術と「AKITA雪国酵母」を使い、本来の香味をキープした秋田県の純米酒・吟醸酒が、国内のみならず、海外への販路拡大の一躍を担うことを期待しています。



AKITA雪国酵母を使った商品

センターからのお知らせ / News from ARIF

## 「秋田しょつつる」ロゴマークの使用について

秋田県内で製造したしょつつる、またはそのしょつつるを活用した商品群の造成と差別化を図ることを目的として、「秋田しょつつる」の商品プロモーション用ロゴマークを作成しました。是非、ご活用ください。

- 対象商品 秋田県内で製造したしょつつる、またはこのしょつつるを使用して生産販売する加工食品及び飲食物
- 使用対象者 秋田県内及び県外に所在を置く、食品加工事業者、食品販売業者、飲食店営業者
- 使用期間 承認された日から2年間
- 使用料金 無料



詳しくは、下記のセンターホームページをご覧ください

■秋田県総合食品研究センター 企画管理室  
〒010-8572 秋田市新屋町字砂奴寄4-26  
TEL : 018-888-2000 / FAX : 018-888-2008

ホームページ : <http://www.arif.pref.akita.jp/>

### 編集後記

「AKITA雪国酵母」で造ったお酒は、華やかな香りと含み香が特徴です。このようなお酒は、意外にもスイーツと良く合います。オススメは、オレンジピールの入ったチョコレートですが、軽快なお酒には、濃いめのチーズケーキの方が合います。「AKITA雪国酵母」×スイーツ、試してみてください。

## ARIF Letter

発行日 平成28年7月8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