

醸造

マロラクティック発酵(MLF)純米酒 まろら

■概要

特徴

マロラクティック発酵(MLF)とは、ワイン醸造時に用いられる乳酸発酵の技術です。強い酸味のリンゴ酸を穏やかな酸味の乳酸に分解することで味がまろやかになり、同時に複雑な香味もプラスされます。この技術を日本酒の製造工程に取り入れることで、洋食やチーズ料理に合う、温めても冷やしても美味しい純米酒が完成しました。

支援方法

技術相談

開発時期

平成26年2月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

(株)水戸部酒造

所在地

山形県天童市大字原町乙7

TEL

023-653-2131

URL

<http://www.mitobesake.com/>

事業内容

清酒製造、販売

■企業さんより一言

和の食材はもちろん、生ハムなどの洋の食材にも絶妙な相性を見せます。冷やしてよし、温めてなおよし。喜劇と悲劇の両方が演じられる、名優を思わせるお酒となっております。

(代表取締役 水戸部 朝信 氏)