

■概要

特徴

新開発酵母 [YK009] は、低酸性で発酵力の強い吟醸用酵母です。食中酒として楽しめるように、料理と合わせやすい程よい吟醸香を醸し出します。新酒造好適米「雪女神」用として開発しましたが、その他の原料米にも利用することができ、様々な商品での活躍が期待されます。

支援方法 技術相談

開発時期 令和2年3月

担当 食品醸造技術部



醸造

低酸性の新酵母を用いた吟醸酒

R01-2/2

山川光男 2020ふゆ

山形正宗、楯野川、東光、羽陽男山、一文字をとって名付けられた企画の酒です。

YK009酵母は前年に続いて2度目の使用。2020年版は高精白の米(精米歩合48%)に対して使用する試みです。

ほど良い香気があり、広く受け入れられやすい酒ができる印象です。



男山酒造株式会社

住所 山形市八日町二丁目4-13

TEL 023-641-0141

URL <http://www.otokoyama.co.jp/>

純米吟醸

あら玉 出羽燦々

新酵母YK009を使用することにより、香り、味わいそして酸味のバランスが良い日本酒を製造することができました。この商品は山形県産の酒米「出羽燦々」と新酵母YK009で製造した純米吟醸酒で、やわらかくすっきりとした味わいと程よい吟醸香、心地良い酸味が特徴です。今後はさらに様々な商品の製造にYK009を使用したいと考えております。



和田酒造合資会社

住所 山形県河北町谷地甲17

TEL 0237-72-3105

URL <http://www.hinonet.ne.jp/~aratama/>

純米吟醸

華霞 にごり酒

しぼりたてににごり酒のフレッシュでガス感のある甘みのある味に程良い上品な吟醸香をプラスした酒に仕上がりに、春の新しい商品としてまだまだ少量出荷ながら好評です。



錦爛酒造株式会社

住所 山形県高島町大字元和田732

TEL 0238-56-3120

URL