

■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



純米大吟醸
星天航路

「YK009酵母」由来の吟醸香とスッキリとした透明感にあふれた爽やかな旨味が特徴の純米大吟醸です。



富士酒造株式会社

住所 山形県鶴岡市大山三丁目32-48

TEL 0235-33-3200

URL <http://www.e-sakenom.com/>

純米吟醸生酒
雅山流 葉月

全国的に優れた吟醸酒が多くなる中、全量山形県産原材料を使用して、且つ他社との酒質の差別化を明確に図るべく製造された商品です。

「YK009」の含香が高い特徴と、出羽燦々の幅のある味わいを生かし、現代的な味わいのある人気商品となっています。



有限会社新藤酒造店

住所 山形県米沢市大字竹井1331

TEL 0238-28-3403

URL <http://www.kurouzaemon.com/>

純米大吟醸
醸心

令和3年全国新酒鑑評会におきまして見事金賞を受賞いたしました。



株式会社中沖酒造店

住所 山形県川西町大字西大塚1792-3

TEL 0238-42-4116

URL <https://uyo-ikkon.co.jp/>