

醸造

低酸性の吟醸酵母を用いた清酒

■概要

特徴 新規開発酵母「YK009」は新酒造好適米「雪女神」を用いた清酒の商品化を念頭に置き、開発した酵母です。「雪女神」は純米大吟醸酒用に多く使用されているため、純米大吟醸酒製造に必要な、低酸性、強い発酵性を重視し選抜しました。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。「雪女神」用として開発を行いました。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。

関わり方 技術相談

開発時期 令和4年1月

担当 工業技術センター

純米大吟醸 東の麓 雪女神

上品で優しい吟醸香と柔らかな味わいとのバランスが抜群に良く、出品酒として高い評価を得ながら、食中酒としても杯がスイスイと進む純米大吟醸です。



企業名：東の麓酒造有限会社
所在地：山形県南陽市宮内2557
TEL：0238-47-5111
URL：<https://www.azumanofumoto.co.jp>

出羽桜 純米大吟醸酒 雪若丸

食米である「雪若丸」を使用したこのお酒は、様々な食べ物と相性が良いお酒であってほしいと考え、酸味が控えめで香りが華やかになりすぎないYK009を使用しました。

程よい甘味と穏やかな香りが食事の味わいや香りを引き立たせる、かるやかでキレの良い純米大吟醸酒です。



企業名：出羽桜酒造株式会社
所在地：山形県天童市一日町1-4-6
TEL：023-653-5121
URL：<https://www.dewazakura.co.jp/>