

■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 令和4年1月
担当 工業技術センター

秀鳳 純米酒 豊穰祈願祭

柔らかな甘味と優しい酸味のバランスと、ヨーグルトのような風味が消費者へ好評でした。
若い方への印象も良く、これまで日本酒に馴染みが無かった層に対してもアプローチしていけるお酒になりました。



企業名：有限会社秀鳳酒造場
所在地：山形県山形市山家町1-6-6
TEL：023-641-0026
URL：<https://shuhosyuzo.com>

楯野川 純米大吟醸 生酏×MLF

従来の日本酒の製法に、ワインの二次発酵で用いられるマロラクティック発酵(MLF)を組み合わせることで、アルコール分を12-13%台に抑えても美味しく飲用でき、かつ既存の日本酒にはない甘い果実香が付与された純米酒が製造可能となりました。



企業名：楯の川酒造株式会社
所在地：山形県酒田市山楯字清水田27
TEL：0234-52-2323
URL：<https://www.tatenokawa.com>

■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。

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 天弓 翠雨

リンゴ酸を乳酸に変えるMLF(マロラクティック発酵)技術を活用し、『YK0107』・『YK2408』という二つの特長的な酵母を用いることによって、口当たりが柔らかく、甘酸っぱくてスッキリとした飲み口を実現させることが出来ました。

冷やすほどにその特長が際立ち、チーズや生ハム・ピザなどの味の濃いお料理との相性も抜群です。

企業名：東の麓酒造有限公司

所在地：山形県南陽市宮内2557

TEL：0238-47-5111

URL：<https://www.azumanofumoto.co.jp>

