

■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

羽陽錦爛 特撰大吟醸～雪女神33～

鑑評会出品酒として醸した大吟醸の市販規格酒です。派手ではない、上品な吟醸香と酸の少ないきれいな旨味のある酒になっております。甘さも控えめで乾杯酒だけでなく、食中酒にも最適な大吟醸酒です。



企業名：錦爛酒造株式会社
所在地：山形県高畠町大字元和田732
TEL：0238-56-3120

特別純米酒 最上川

山形県を代表するお米「はえぬき」を55%まで精米し醸した純米酒です。お米の旨みとコクをしっかりと感じるお酒です。



企業名：株式会社小屋酒造
所在地：山形県大蔵村大字清水2591
TEL：0233-75-2001
<https://hanauyo.co.jp/>

■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 Mt.Chokai

YK009で醸される華がありながら軽やかな香りとスムーズな飲み口で、誰にでも好かれる1本を目指し造りました。

弊社の看板商品の1つになっております。



企業名：合資会社高橋酒造店
所在地：山形県遊佐町吹浦一本木57
TEL：0234-77-2005
URL：<https://touhokuizumi.co.jp/>

純米大吟醸 雪女神

山形県で『雪女神』用に開発された酵母YK009使用によるバランスのとれたフルーティーな香りが特長で、柔らかくすっきりとして綺麗な味わいのお酒です。



企業名：米鶴酒造株式会社
所在地：山形県高島町二井宿1076
TEL：0238-52-1130
URL：<https://yonetsuru.com/>