

山形県工業技術センター シーズ集(食品・醸造分野)  
鮮やかな色や独特の風味をもつ発泡清酒の製造技術

山形県オリジナルの発泡清酒「スパークリング-ワイ」に、紅麴等を活用して明るい黄色や新たな風味を付与する製造技術

本県独自の原材料(酒米・酵母)をベースとする「スパークリング-ワイ」は、低アルコールながら味わいにコクがあり、シャンパンのように透明で炭酸を特徴とする山形県オリジナルの清酒です。  
この特徴を活かしつつ、さらに既製品との差別化を図るため、紅麴や乳酸発酵(MLF:マロラクティック発酵)により、色や酸味にバリエーションを持たせた発泡清酒の製造技術を開発しました(図1)。



図1 製品イメージ

紅麴は、国産メーカーの市販品を使用しました。当センターでは、グンゼ(株)健康食品センターのご協力により、図2のようなウエットタイプの紅麴を利用してクセのない香味と鮮やかな黄色を再現しました(ウエットタイプの購入にはグンゼ(株)との使用契約が必要となります)。

乳酸菌には、LALLEMAND社のMLFスターターを使用しています。

製造設備は、カーボネーティングストーンを装備した耐圧サーマルタンクを使用することで、タンク内二次発酵後のガス圧調整が自在となり、均一なガス圧製品の試作が可能です。

LDL(悪玉)コレステロールを低下させる効果で健康食品として知られる紅麴の色と風味、さらに、完熟果実香と乳酸の旨味を付与する乳酸発酵の相乗効果により、従来の日本酒にはない色合いと味わいをもつ発泡清酒が製造できます。



図2 紅麹

開発した発泡清酒は、近年成長しつつある低アルコール市場での波及を想定(図3)しております。これまで日本酒に馴染みのない女性や若者にも親しんでいただけるような独自の個性と美味しさを持っていることから、県産酒に占める割合が今後は拡大するものと期待されます。



図3 開発品の想定位置づけ

【担当部署】 食品醸造技術部:醸造グループ