

〔滋賀県の公設試〕

滋賀県工業技術総合センター

は、



酒蔵の酵母分析



日本酒醸造試験室

試作品テストで量産時の酒質変化を把握!



小規模醸造試験から「近江の地酒」を開発!

酒蔵で受け継がれてきた清酒醸造用酵母から新商品を生み出すプロジェクト。当公設試の「小型日本酒醸造試験室」を活用して酒米15kgでの醸造試験と成分分析を行い、3商品を上市しました。当公設試では、開発酵母や酒造技術開発の評価試験、実験室レベル試験から実地醸造試験間までの量産過程で生じる酒質変化を把握し、商品に活かすことが可能です。



滋賀県工業技術
総合センター

〔京都市の公設試〕

(地独)京都市産業技術研究所

は、



京都限定酵母



日本酒ブランディング

地域限定酵母による日本酒の地域ブランド力を強化!



酵母がつくり出す「香り」と「味」を楽しむスタイルを提案

日本酒造りに使う5種類の「京都酵母」を開発。「京都酵母」の使用を京都地域に限定し、「京都酵母の日本酒」の地域ブランド力を強化する取り組みをしています。さらに精米歩合(ランク)を重視する従来の価値観から脱却し、日本酒を香味の多様性(スタイル)で選ぶという価値観を掲げ、日本酒の新たな楽しみ方を提案しています。



京都酵母特設サイト