

Press Release

2024年6月27日

報道関係者 各位

産業技術イノベーションセンター
フード・ケミカルグループ
國谷、吉浦、浅野
電話:029-293-8576



県内事業所と共同研究で取り組んだ種麴を使用した清酒が 全国新酒鑑評会で「金賞」「入賞」!

当センターは、日本醸造工業(株)※1(日立市)と共同研究に取り組み、青リンゴのようなフルーティーな香りを増強させる清酒用種麴※2「清麗(せいいい)」の開発・普及を支援しました。

今回、清麗を採用した、(資)廣瀬商店(石岡市)の「大吟醸 白菊」と稲葉酒造(つくば市)の「純米大吟醸 すてら」が、令和5酒造年度全国新酒鑑評会で、それぞれ金賞と入賞を獲得しました。

共同研究で支援した種麴を使用しての全国新酒鑑評会の金賞受賞は県内初の快挙となりますので、報道各社におかれましては、ぜひ3者(日本醸造工業、酒造会社、当センター)への取材を賜りますようお願いいたします。

金賞 大吟醸「白菊」



入賞 純米大吟醸「すてら」



※1 日本醸造工業(株)

大正6年創業の種麴メーカーで、清酒用種麴を始めとして、醤油や味噌用の種麴、乳酸菌や酵母などの醸造用微生物を販売。茨城県日立市十王町に種麴工場を有する。 代表者:松葉 雅幸

※2 種麴

清酒、味噌、醤油等の醸造に必要な麴造りの原料



一般的な種麴の顕微鏡写真
(日本醸造工業(株)提供)

全国新酒鑑評会とは

1911年(明治44年)から始まった国内最大の清酒鑑評会。清酒の品質や製造技術の向上を図り、清酒に対する国民の認識を高めることを目的に、(独)酒類総合研究所と日本酒造組合中央会が酒造年度(7月1日から翌年6月30日までの1年間)ごとに開催。