

## 大吟醸酒の酒粕を独自技術で発酵させた『にごり酢』

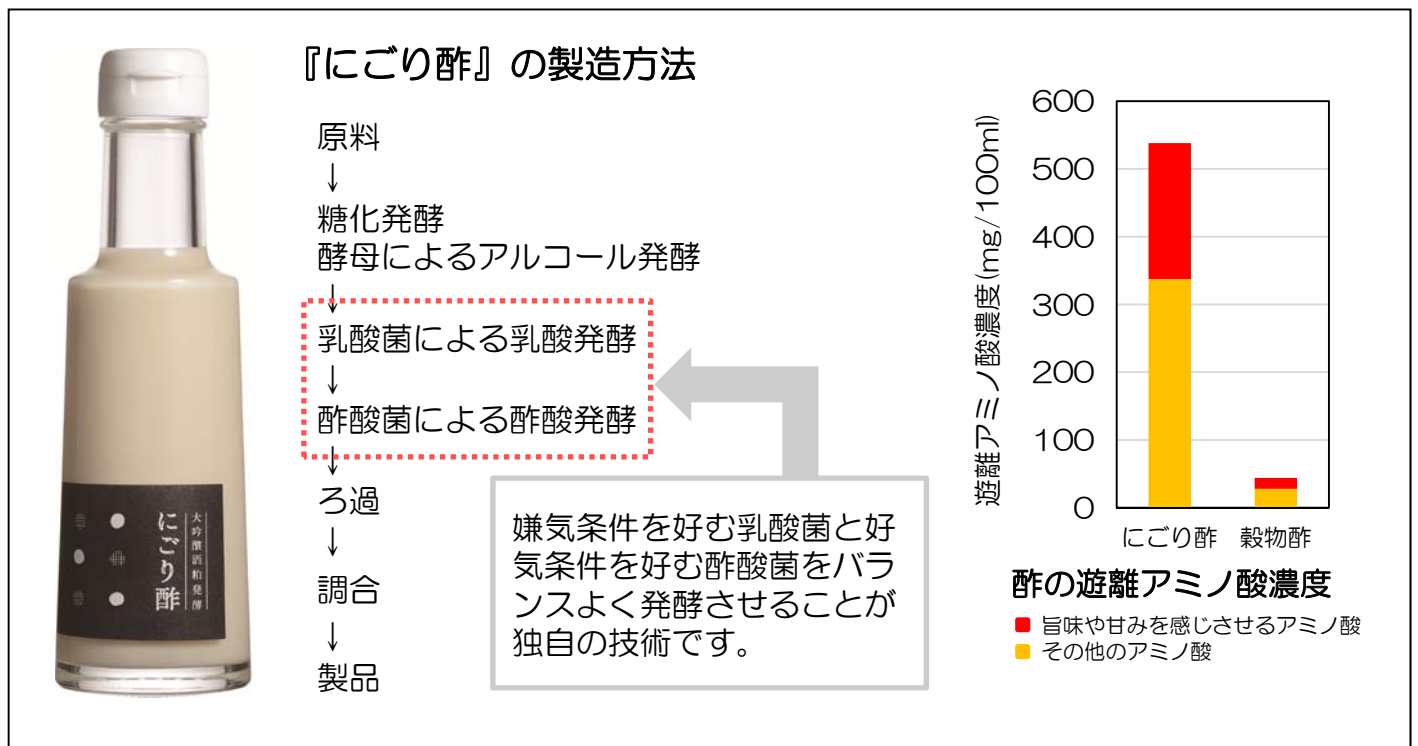
### ■支援の概要

酢は酢酸のツンとした香味が特徴ですが、サワードリンクの普及などから、ツンとしないまろやかな酢を求める消費者が増えています。

酢をまろやかにするには果汁や酸味料、糖類を添加する方法が一般的ですが、他社商品との差別化をはかるためにそれらを使用せず、酢酸菌と乳酸菌を使用した独自の発酵技術を用いて製造しました。また、酒粕には多くのアミノ酸が含まれることが広く知られてきたため、それらを除いてしまうようなろ過をしない製品を考えました。

### ■支援の項目

- ①酒粕を酢酸・乳酸発酵に適する物性・成分に調製する条件の検討
- ②酢酸菌と乳酸菌を共存させる発酵条件および使用する乳酸菌株の検討
- ③商品の分析・評価



### ■支援の成果

- ①乳酸菌と酢酸菌にバランス良く発酵させる独自技術により、まろやかな酸味と自然な甘さ、酒粕由来のアミノ酸を多く含む酢を開発しました。
- ②開発した酢は『にごり酢』の商品名で平成26年4月10日に商品化しました。
- ③開発は(公財)やまぐち産業振興財団の研究開発支援事業助成金で行いました。