

オーガニック商品でオンリーワン企業を目指す

超微粉米麴の製造技術を確立



粉碎機としてはコンパクトな気流粉碎機スーパーパウダーミル

天鷹酒造株式会社

企業情報

〒324-0411 栃木県大田原市蛭畑2166 TEL:0287-98-2107 FAX:0287-98-2108
URL: <http://tentaka.co.jp/> E-mail: tentaka@tentaka.co.jp

代表取締役社長／尾崎 宗範 設 立 年／1953年（創業1914年）
資本金額／1,000万円 従業員数／22名

事業内容

●日本酒、蜂蜜酒、焼酎、リキュール、加工食品の製造及び販売



天鷹酒造株式会社

実 施 事 業

超微粉米麴によるオーガニック商品開発

麴製造技術を応用し、有機食品市場へ向けた新商品を

近年、世界レベルで有機食品市場が拡大しています。全国新酒鑑評会で金賞受賞の常連蔵である当社は以前から、酒造りにおける麴製造技術を応用した発酵食品（甘酒、塩麴等）を製造・販売してきました。また、全国でも数少ない「有機日本酒」を扱う蔵元の一つです。国内だけでなくヨーロッパやアメリカの有機認定も受けるなど有機へのこだわりは強く、日・米・欧の認定を受けている国内の蔵元は、当社を含め3社しかありません。

かねてより有用性が再認識されている米麴ですが、麴食品全般の特徴として調理がしづらい、食味や食感が悪いなどの問題がありました。それらの問題点を踏まえた製粉時の課題は、①粉碎時の摩擦熱によりでんぷん損傷が起き、品質が劣化する②麴水分により粉碎時に粘りが出て、粉碎に障害が起きる、の二点です。

そこで当社では、米麴をより使いやすく、これまでにない用途開発と高付加価値化を目指し、オーガニックの「超微粉米麴」の開発・製造に取り組みました。



有機日本酒のラインナップ。
有機米ならではの繊細な味わいが魅力

粉碎試験を繰り返し、50 μ m以下の超微粉化に成功

課題を解決するために麴水分、粒度、作業時間、酵素力価を勘案しつつ、最適な方法を探った結果、小麦粉と同等以下の50 μ m以下の粒度を目標とし、かつ、分布密度を高めるために特殊な粉碎機「気流粉碎機スーパーパウダーミル」(西村機械製作所)を導入しました。粉碎機の多くは大型機で少量多品種の生産には不向きですが、本機種はスクリーン等のフィルターがなく極めてコンパクトです。気流式なので湿った素材、乾いた素材のどちらも粉碎が可能で、性質に合わせて水分を調整しつつ、低温での粉碎が可能です。また、素材同士の衝突によって粉碎するため金属片などが混入する心配がありません。

商品化に向けた麴の製造及び粉碎試験を行い、目標値の50 μ m以下の超微粉にした米麴は、食材に混ざりやすく、よく馴染み、調理しやすくなることが確認されました。表面積が増えるため素材に浸透しやすくなり、麴が持つ酵素が働いて肉や魚などが柔らかくなり、栄養価も高くなります。

当社では気流粉碎機を導入した年度内に「有機 大吟醸 あまさけ」を商品化しました。併せて、超微粉米麴を利用した新たな商品開発を目指し、地元の製菓業者とともに商品化を検討するなど、利用方法の拡大にも取り組んでいます。



アルコール度数0%、
糖類・添加物不使用の
「有機 大吟醸 あまさけ」

従来の麴食品にはない、食味・食感が支持される

「飲む点滴」といわれるほど栄養豊富な甘酒ですが、超微粉米麴のみで作った当社の「有機 大吟醸 あまさけ」は上品な甘さ、なめらかな舌触り、すっきりとした後味が多くの消費者に支持されています。

蔵元ならではの技術を生かし、大吟醸酒と同等の50%まで磨いた高精白の米を使用しています。アルコール度数0%、かつ、糖類・添加物は不使用なので、赤ちゃんから妊婦、高齢者の方まで安心してお召し上がりいただけます。

これまでは要冷蔵のみで消費期限は6か月でしたが、2018年の冬を目途に商品のリニューアルを予定しており、常温保存できる甘酒を市場へ投入し、販売チャネルを拡大する計画です。



有機圃場に転換中の自社保有田。
米・麦・大豆の輪作で土壌の力を引き出す

Comment

代表取締役社長 尾崎 宗範

安心・安全な有機米づくりを自分たちの手で

超微粉にする粉碎技術と有機認定事業者という二つの優位性を活かし、オンラインの企業を目指してきました。同時に、自然豊かな環境を味方に有機専門の農地所有適格法人「天鷹オーガニックファーム株式会社」を平成30年1月に設立し、有機米づくりを自前で行うことにしました。

現在の約1町歩の自社保有田は有機圃場に転換中で、成果が出るのは約10年後になります。長期にわたる取り組みですが「おいしい、安心、楽しい」を合言葉に、原料・製法にこだわった日本酒とオーガニック商品の製造・販売を目指します。

