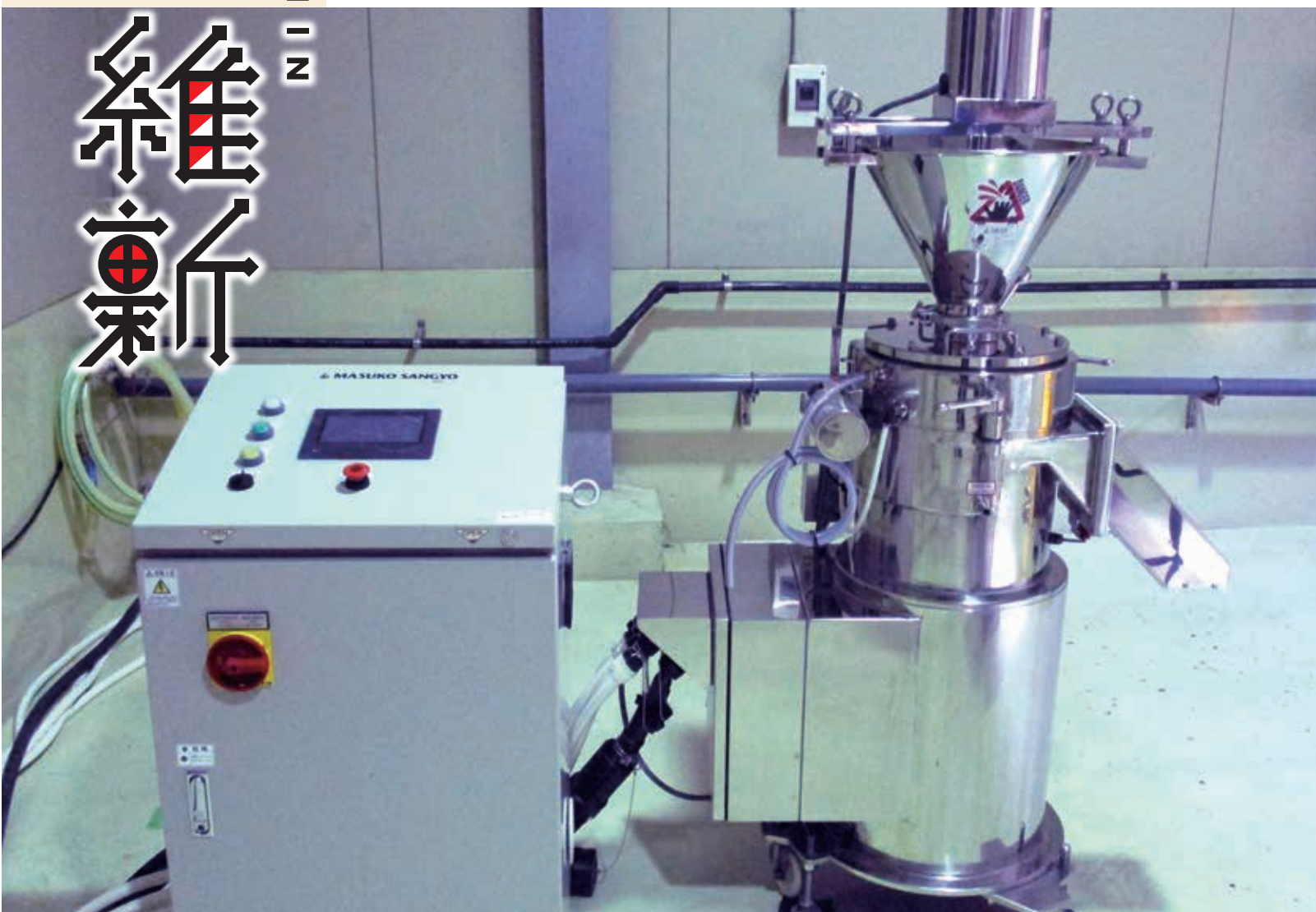


スラリー処理技術導入による 芋焼酎の生産効率化と酒質の多様化

選別処理で発生する芋の切れ端などは廃棄されているが、発酵の基質となるデンプンや芋焼酎の特徴香成分が多く含まれている。これらをスラリー処理技術の導入により焼酎原料として利用することで、原料ロスの低減と独特の香味特徴をもつ戦略的酒質の焼酎製造づくりに取り組む。



スラリー処理装置

事業のきっかけや目的

サツマイモの選別は焼酎品質に大きく影響するため、丁寧に1個ずつ人の手によって行われているが、芋のヒゲやヘタなどの切れ端はトリミング残渣として廃棄処分されている。このトリミング残渣は、アルコール発酵の基質となるデンプンが含まれており、芋焼酎の特徴香成分も多い傾向にある。特に、傷んだ部分は特徴香成分が集積していることから、戦略的で高付加価値な焼酎造りを目指す。

事業の取り組み内容と成果

超微粒摩砕機の導入により、スラリー処理によって残渣をペースト化したことで、デンプンの資化性が約2%向上し、生産効率化を図ることができた。試作製造した芋焼酎は社内アンケート調査により、フルーティーで特徴的な風味を持つ、香り高いフレーバータイプの酒質として高く評価され、酒質の多様化に繋がる成果が得られた。

事業化に向けての今後の取り組み

スラリー処理技術の導入により生産性向上が図られ、試作芋焼酎は果実様や花様の特徴的な香味を有しており、強いアピールポイントを持った商品になると考えられる。今後は製造規模のスケールアップや再現性などに関する課題抽出・改善を行い、安定的な生産体制の構築を目指す。



芋選別の様子



さつまいもペースト



試作芋焼酎

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

本格焼酎を真の國酒へ

私ども濱田酒造グループは、明治元年にいちき串木野市に蔵を構え、この地とともに歩んでまいりました。現在は伝兵衛蔵・傳藏院蔵・金山蔵という3つの蔵を有し、各々の蔵が『伝統』『革新』『継承』という弊社の核となる焼酎づくりの理念を体現しています。『本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ』という夢を実現するべく、弊社はこれからも地元への感謝の気持ちと創業時から受け継いできた濱田スピリットを胸に、挑戦し続けます。

企業 DATA

当社は創業明治元年(1868年)の本格焼酎メーカーである。微生物である麹菌、酵母を用いて原料を製麹・発酵させ、もろみを蒸留し、本格焼酎を製造している。また、蔵(工場)は伝統の蔵「伝兵衛蔵」、革新の蔵「傳藏院蔵」、継承の蔵「薩摩金山蔵」の3つがあり、それぞれの蔵の特徴を生かした商品を販売している。



社屋外観

事業者	濱田酒造株式会社
代表者	代表取締役 濱田 雄一郎
設立年月日	昭和26年7月9日
所在地等	〒896-0046 いちき串木野市西薩町17-7 TEL 0996-33-5222 FAX 0996-33-5811 E-mail info@hamadasyuzou.co.jp URL http://www.hamadasyuzou.co.jp/
資本金額	3,000万円
従業員	312名
業種	飲料・たばこ・飼料製造業