



短期熟成技術の確立による 芋焼酎の生産効率化と品質の多様化

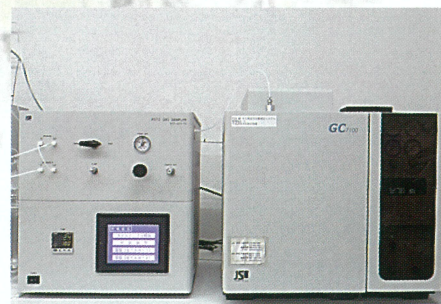
平成24年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

芋焼酎製造における発酵や蒸留工程において、ガス臭生成に大きく影響を与える要因を調査し、蒸留後のガス臭を強制的に除去する処理方法を検証した。

また、これまで官能評価により検証していたガス臭は、分析装置を導入し、ガス臭の成分分析を行い、ガス臭成分濃度の数値化、見える化を図った。

ガス臭があるために熟成が進まなければ品質の確認はできなかったが、芋焼酎の製造期間中（8月～12月）に品質確認ができ、酒質の多様化も図れた。これらの取り組みにより、新たな味わいをもつ商品を提供することが可能となり、商品の多様化に対応できるとともに、新しい顧客の獲得も期待できる。



ガス臭分析装置

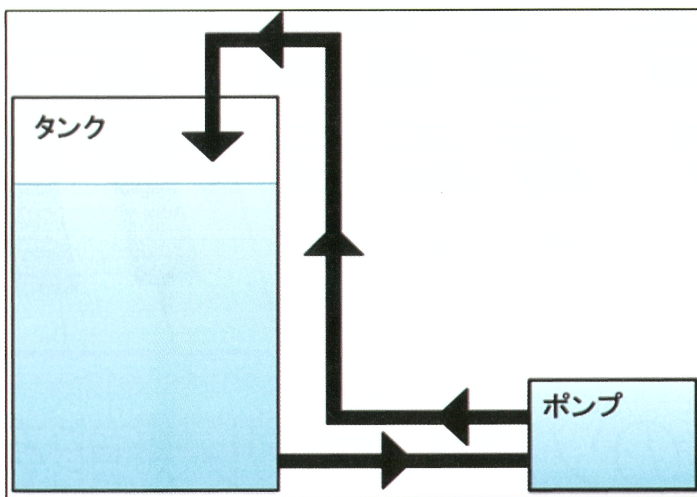


蒸留装置

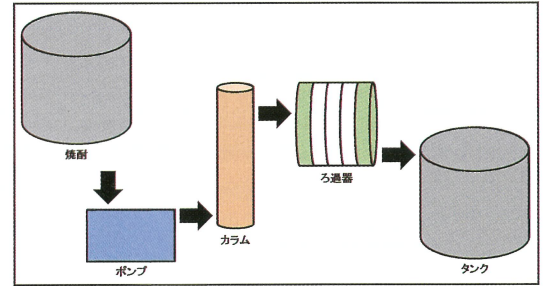


技術開発や課題解決への取り組み

試作開発、課題解決への取り組みとして、まず、発酵、蒸留条件別によるガス臭濃度の調査を行い、芋焼酎製造工程におけるガス臭低減方法を検証した。次に、蒸留後の芋焼酎のガス臭を強制的に除去する方法を検証した。各々の検証により、短期熟成方法として効率的で効果的な結果が得られたので、試作品開発および消費者アンケートへと展開した。短期熟成技術としてガス臭低減方法および除去方法を活用した試作芋焼酎は、通常の芋焼酎と比較し、香りはおだやかで、味はまろやか、飲みやすいとの評価が得られ、一般消費者でも判別できる程度の差があり、且つ、良好な酒質であることが確認できた。



ガス臭除去処理イメージ①



ガス臭除去処理イメージ②

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 昭和26年7月

所在地 〒899-2101
いちき串木野市湊町4-1
TEL: 0996-33-5222
FAX: 0996-33-5811
E-mail: d-tenokuchi@hamadasyuzou.co.jp
http://www.hamadasyuzou.co.jp/

事業区分 ものづくり技術

資本金額 3,000万円

従業員数 270人

業 種 食料品製造業

濱田酒造株式会社の

生魂
いっだまし

商品開発研究室

室長 樋之口 大作



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

芋焼酎はサツマイモと米麹、酵母菌を用いてアルコール発酵を行い、その発酵液（醪）を蒸留し製造する蒸留酒である。このように製造された芋焼酎は蒸留直後に不快な臭気（ガス臭）を持ち、欠点臭とされる。

ガス臭を低減、除去する短期熟成技術を確認させることができれば、短期間の熟成が可能で、生産性の向上、効率化やコスト低減が可能となるため、収益性も向上する。従って、焼酎市場において、品質面、販売価格面で優位となる。

今後の取り組みは？

短期熟成技術を活用した試作芋焼酎は、蒸留直後のガス臭成分が少ないと共に、香りがおだやかで、味はまろやかで飲みやすい芋焼酎となった。これまで芋焼酎を飲めなかった消費者、また女性に好まれる商品として期待される。

今後、海外マーケットも視野に入れながら、マーケティング調査やコンセプト、酒質、商品仕様を決定し、市場へ投入する。消費者の動向、反応をみながら改良し、本技術を活用した商品にて売り上げ拡大を目指す。