



名古屋大学農学部から「名大さくら酵母」純米酒の開発

良好な香気、旨味成分生成、アルコール生産性改善した酵母を育種。ワインタイプでまろやかでフルーティー、アミノ酸豊富なお酒である。

本業の動向について

清酒・みそ・たまり・しょうゆ・つゆ・たれ・みりん風味調味料・その他調味料の製造を主要業とする。

業況的には清酒は市場規模の縮小に伴い、出荷は減少しているが食品、特にみりん風調味料は出荷量が伸びている現状を考えると好調であると認識している。

公設研究機関との連携事業について

連携先公設研究機関の名称

あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

(旧名称)

愛知県産業技術研究所
食品工業技術センター

所在地

愛知県名古屋市西区新福寺町2丁目1番の1

連携内容

液状醸造食品の総合的高度利用を可能にする吸着性セラミックスを利用した低炭素型製造技術の開発(滓状沈殿物、濁りが製品不良になり、加熱、滓下げ、濾過によって除去をするが加熱エネルギーを消費し、使用済み滓除去材、滓が産業廃棄物になる。過度の加熱が製品本来の風味等を損なうので低コスト、環境負荷の少ない製品品質を損なわない滓生成防止法。非加熱で除去する製造技術) 愛知県産花酵母を利用した清酒の開発 名古屋大学農学部の八重桜から分離した酵母から『名大桜酵母』開発し、酵母を使用して農学研究付属農場で栽培した酒造好適米『若水』を原料に醸造を行い純米酒『名大さくら酵母』を製品化した。2009年12月『若水』で試験醸造をし、名古屋大学農学部の卒業式等でその日本酒を試飲(主に20代100人以上)を行った所、84%が美味しい。20代の女性93%が美味しいと参加者から好評価を得た。2010年2月に清酒の試作をした。

連携した動機やきっかけ

経済産業省『地域新生コンソーシアム研究開発事

業』からの引継ぎの共同研究 名古屋大学卒業生の関係者で共同研究を発案したのがきっかけ。

連携の効果

最新の技術、実験手法、専門知識を学ぶ事ができ、特許申請、学会発表につなげることができている。花酵母を利用した清酒の発売につなげることができた。

連携して最も効果のあったこと

技術力の向上(商品開発力・分析能力・基礎研究能力など)

連携して最も困難だったこと

特に困難を感じたことはない。

連携するメリット・デメリットについて

メリットとしては技術力の向上、ブランド力の向上。デメリットとしては特にない。

連携に際しての注意、アドバイスなど

公設試験研究機関の担当者と綿密な計画を立てて、定期的なディスカッション等、コミュニケーションを充実させることが重要である。

公設研究機関との連携で行政に望む支援

現状は特に要望はない。

会社概要

創 業 : 1665年(寛文5年)

設 立 : 1955年(昭和30年)4月

資 本 金 : 1億円

従業員数 : 130名

U R L : <http://www.moritakk.com/index.html>