

## センター活用事例



小玉醸造  
株式会社

需要の高まるジャンルで  
自社酵母の新たな魅力を  
引き出す商品を開発



### 伝統の蔵付き酵母の可能性を押し広げる

味噌・醤油の醸造のみならず、清酒の醸造も行う潟上市の小玉醸造株式会社。長い歴史を紡ぐ秋田を代表する醸造元である。今回、活性化センターの「あきた中小企業みらい応援ファンド」を活用し、自社の「蔵付き酵母」の醸造特性を活かした低アルコール日本酒の開発に挑戦した。

近年、若い世代や女性を中心に低アルコール飲料の需要が高まる中、同社でも新たなラインナップの追加を模索していた。一般的な低アルコール清酒の製法には大きく分けて2つある。醸造途中で発酵を止める方法では、甘みが強くなってしまふ。また、仕込み水を加えて調整する場合は、味わいが損なわれるという課題があった。そこで同社は秋田県総合食品研究センター醸造試験場との共同研究を開始。もともと酸が強めという自社酵母の特徴を活かし、飲み応えと爽やかな口当たりを両立する全く新しい製造方法の開発へと乗り出した。前例のないテーマだったが、これまで何度もトライアンドエラーを繰り返して理想の味わいに近づけていったという。

### 挑戦を後押しする社風により、新商品が完成

開発を主導した製造部次長の小玉智之さんは、リキュールやジンの開発など革新的な挑戦を続けてきた。今回の低アルコール清酒では、伝統の低温長期熟成によりじっくり発酵させたもろみに酸味付与のため、焼耐用の白麹を用いた甘酒を加えて製造した。それにより、蔵付き酵母の特徴であるバナナのような華やかな香りと、心地よい酸味のバランスがとれた味わいを実現した。

「弊社は女性社員も多いため、試作品ができるたびに評価を繰り返し、意見を反映しながら試験を重ねました。現場からの率直な意見が、開発の大きな助けとなっています。」と語る小玉さん。メインターゲットとなる消費者に近い目線を大切に今回の商品は、まもなく県内の特約店限定で発売される予定だ。今回は試験的な醸造となり全体量は少ないものの、生と火入れの2種類をリリースする。今後も新しいことへの挑戦を続けたいと語る小玉さん。挑戦を諦めない若き感性が、日本酒の枠を広げ、新たなファン層を魅了していこう。



こだま さとし  
取締役 製造部次長 小玉 智之

小玉醸造 株式会社  
〒018-1504  
潟上市飯田川飯塚字飯塚34-1  
TEL:018-877-2100  
FAX:018-877-2104  
<https://www.kodamajozo.co.jp/>



HP

### 》》活用事例

#### あきた中小企業 みらい応援ファンド

高度技術または新製品の開発等のため県内の大学や公設試験研究機関等と共同で行う研究開発を支援します。

【お問い合わせ】  
新事業・設備支援課  
TEL. 018-860-5702



自社の製造場内で単離した蔵付き酵母。



伝統的な酒造りを大切にする、秋田ならではの「低温長期熟成」を実現する、もろみを発酵させるタンクが並び。



フルーツを使ったリキュールや白樺の樹液を使ったクラフトジンなどは小玉さんが企画に携わった商品だ。