

本県発！河津桜から分離 した清酒用酵母を開発 沼津工業技術支援センター

(県酒造業界からの要望)
地酒の差別化・商品幅の拡大を図りたい！



本県の豊かな地域資源から清酒用酵母を選抜

(例)



お茶の花



みかんの花



わさびの花



河津桜の花

- ・ 4段階の酵母選抜試験
- ・ 実験室での試験醸造
- ・ 製造現場での試験醸造 等



河津桜由来の
清酒用酵母を
開発



【お酒の特徴】

- ・ やや低アルコール度（約13%）
- ・ 甘味と酸味のバランスが良い
- ・ 味が濃く調和してこくがある

開発した酵母は、県内酒造
メーカーに頒布し、新たな
地酒開発に貢献します。

お問い合わせ先
静岡県工業技術研究所
沼津工業技術支援センターバイオ科
電話：055-925-1101
FAX：055-925-1108
E-mail: numadu@iri.pref.shizuoka.jp
ホームページ：
<http://www.iri.pref.shizuoka.jp/numadu/>