

高知県工業技術センターだより

▶ 酒類の技術研修事例のご紹介 食品開発課

当センターは「清酒」、「単式蒸留焼酎」、「ビール」、「果実酒」、「スピリッツ」、「リキュール」、「その他の醸造酒」の製造免許を保有しており、新規製造免許取得を希望する方に対して醸造実習や座学講座を行ってきました。

平成 29 年の酒税法改正でビールの定義の見直しが行われ、香り付けや味付けのために果実や野菜、ハーブ、香辛料などを添加することが可能になりました。これにより、大手メーカーの商品では楽しめない、個性的な味を追求したクラフトビールが全国各地の小規模醸造所から発売されています。

今回は、昨年度に当センターが開催したビール製造技術研修を受講したのち、新たにビール製造免許を取得し、今年4月に小規模醸造所としてスタートした【(同) 高知カンパーニュブルワリー】を紹介します。醸造所の代表者は、免許取得後も当センター職員と醸造試験を繰り返し、今年ついに3種類の地ビール『TOSACO』の販売を始めることとなりました。どれもクラフトビールらしい個性的な味で、高知の素材にこだわった、ビールが好きな人もそうでない人も一緒に楽しめる商品に仕上がっています。

商品紹介

TOSACO 3種



左：ゆずパールエール

高知県産ゆずの皮を使用。
ホップの苦みは控えめで、フレーバーを強く感じる味わいです。

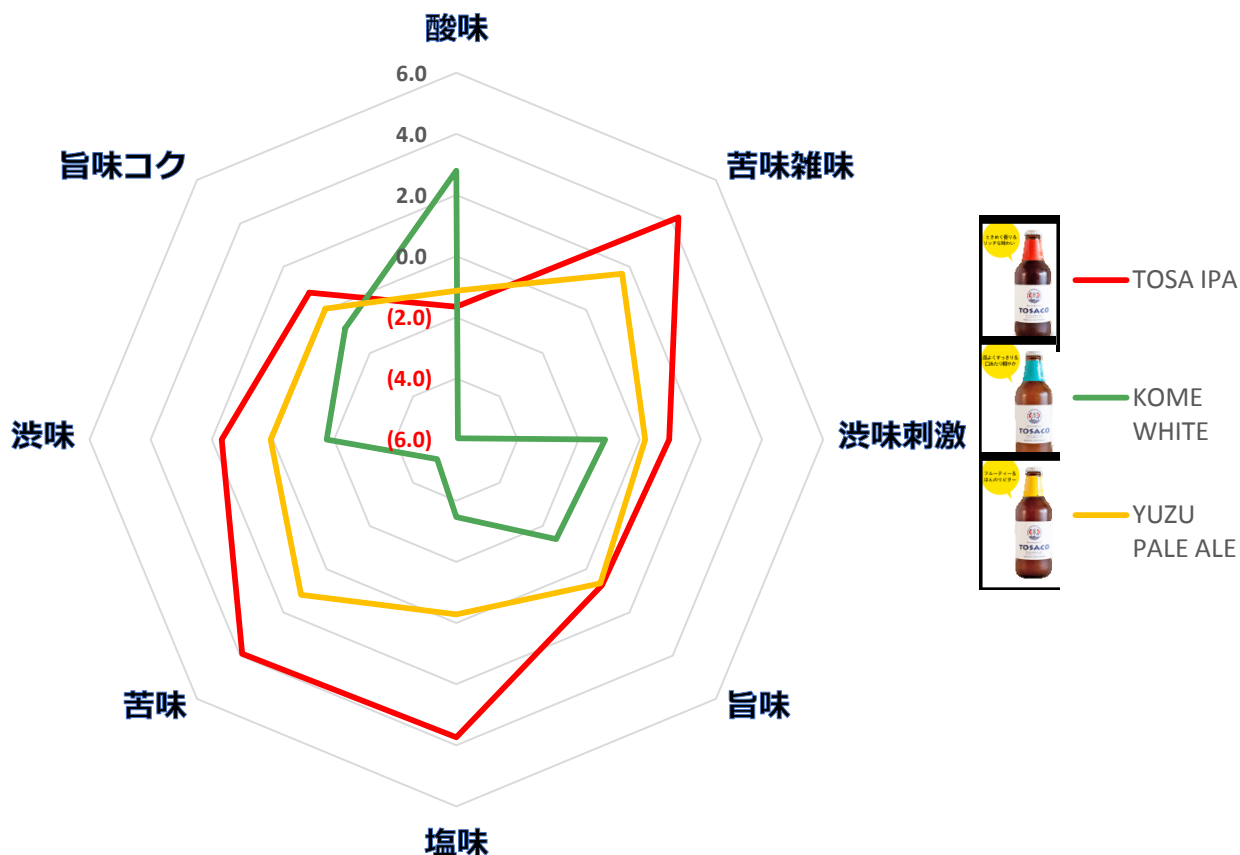
中：TOSA IPA

4種のホップと土佐文旦果皮を使用。
ジューシーなアロマと鮮やかな苦みのバランスが楽しめます。

右：こめホワイトエール

高知県産の米と山椒を使用。
甘さと酸味が広がるスッキリとした味わいです。

昨年当センターに新規導入した『味認識装置』を使って、3つの商品の味の特徴をレーダーチャートで示しました。TOSA IPAの苦みの強さや、こめホワイトエールの酸味、ゆずパールエールのバランスの良さなど、商品の特徴がよく分かります。



※TOSACO 3商品の平均値を0として比較

味認識装置の活用に関心がある方は、食のプラットフォーム「味の数値化」勉強会にご参加ください。《食のプラットフォーム HP : <http://food-platform.jp/>》

装置に関すること、各種講習や技術相談に関することは、工業技術センター食品開発課(088-846-1652)にご連絡ください。

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15



高知県工業技術センター
Kochi Prefectural Industrial Technology Center

