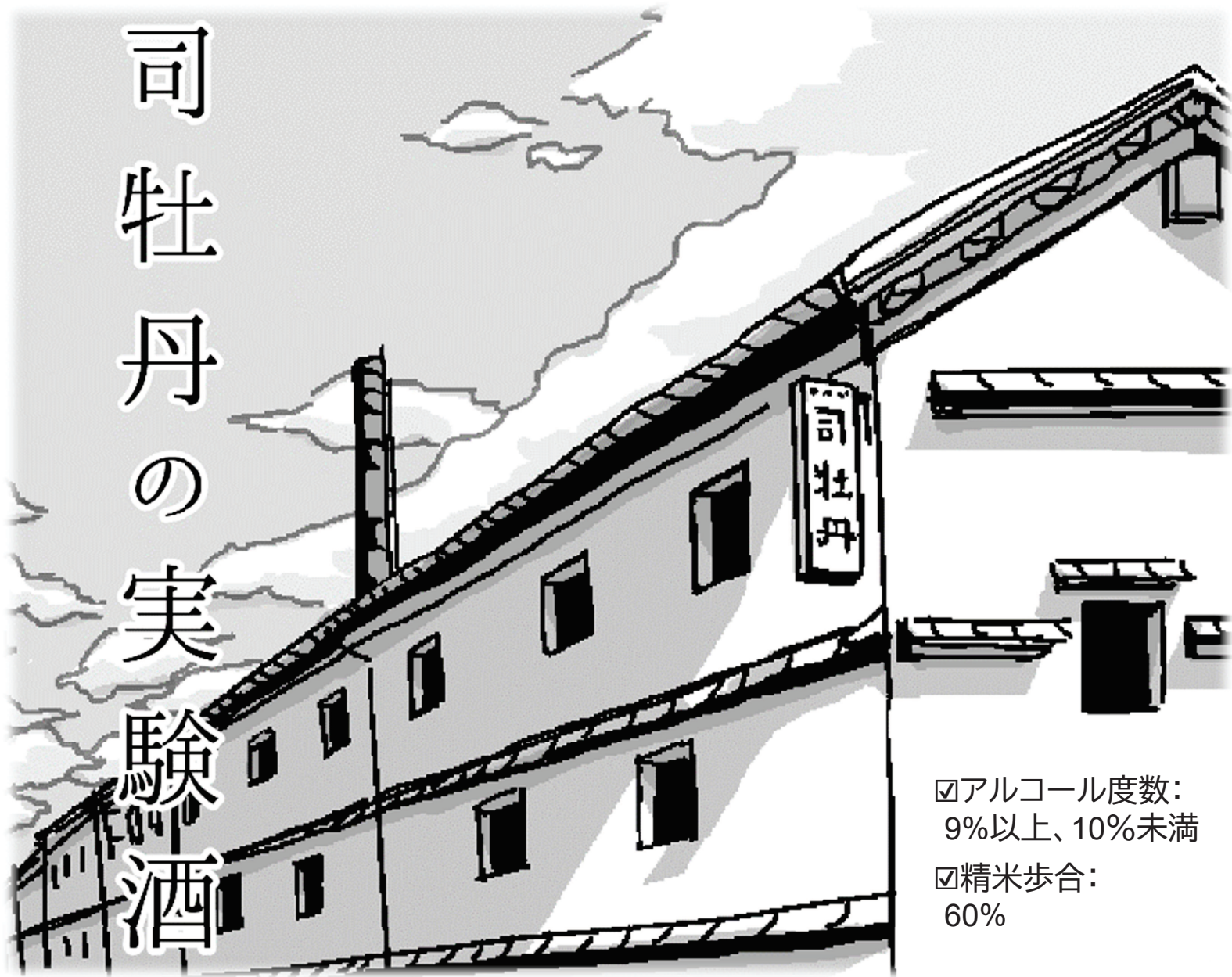


司牡丹の実験酒



- ☑アルコール度数：
9%以上、10%未満
- ☑精米歩合：
60%

司牡丹酒造株式会社と高知大学理工学部は、2021年より、日本酒の成分分析に関する共同研究を実施しており、この度、その成果として、日本酒の新商品が販売となりました。

本新商品は、司牡丹酒造と高知大学とで共同開発した『醸造条件』と『酒質成分』（糖、有機酸、アルコールなど）の関係の効率的な解析技術に加え、高知県の開発した新規酵母を導入し、醸造されました。

仕上がりはリンゴジュースのような微発泡日本酒となっており、開発工程の一部で高知県工業技術センターの支援を受け、産学官の協力により生み出された商品になります。

今後は、本技術を発展させ、『発酵特性』が未解明な優良酵母などを積極的に利用した新商品開発事業を創出することにより、高知県内酒造の収益拡大や県経済が活性化することを目指して、さらに研究を進めてまいります。



『実験酒』に関する
大学の広報



関連する論文の
広報

