

## 研究テーマ

八戸高専桜花酵母を利用した極甘発泡ライスワインの産学官共同開発

企 業	八戸酒造株式会社・青森県産業技術センター弘前地域研究所
研究機関	八戸工業高等専門学校
研究責任者	山本 歩
研究開発期間	約5年

## 研究開発の背景及び経緯

八戸高専創立 50 周年記念事業の一環として、八戸高専オリジナルブランド酒の開発を通じた地域貢献と八戸高専ブランドの確立を目的として、平成 22 年から開発がスタートした。

## 研究概要

本研究・製品開発では八戸高専のオリジナリティを出すために、八戸高専の校内に植えられている桜の花（ソメイヨシノ）から採取した出芽酵母を用いた清酒の開発に取り組んだ。ソメイヨシノからは数株の出芽酵母が採取されたが、遺伝子解析の結果、その内の 1 株が清酒酵母と同種の *Saccharomyces cerevisiae* であることが判明し、それを用いた清酒開発に取り組むこととなった。八戸高専桜酵母を利用した清酒の開発は、八戸酒造株式会社および青森県産業技術センター弘前地域研究所との共同開発で行った。

開発コンセプトは「女性や清酒が苦手な方にも飲みやすい極甘仕立て」とし、八戸高専桜酵母が作る爽やかな酸味と八戸酒造株式会社および青森県産業技術センター弘前地域研究所が有する醸造技術を融合させ、極甘発泡ライスワイン「Amour de Cerisier 恋するおさけ」

（Amour=恋・愛、Cerisier=桜）を開発し、平成 26 年 6 月 20 日に約 2000 本限定で全国販売した。本製品のラベルデザインは八戸高専卒業生でデザイナーの佐々木遊氏に依頼し、和と洋のテイストを織り交ぜた春らしさ溢れるデザインとなった。本製品は従来の清酒と相反する特徴を備えた新カテゴリーに属するものであり、清酒消費者の裾野を広げるものとなることが期待される。

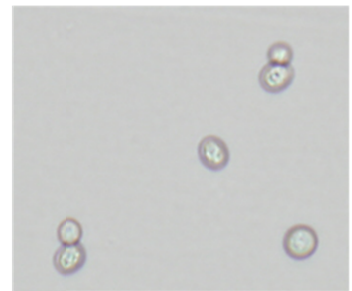
## 製品・技術の特徴

- ・八戸高専桜酵母
  - ・極甘・低アルコール・発泡性清酒
- （日本酒度-80、アルコール濃度 7%、ビールよりやや強い発泡性）

## 製品・技術の市場性

初めて清酒を口にする方の入門酒として、またこれまで清酒が苦手だった方をターゲットとすることで市場性は高いと思われる。

図



八戸高専桜酵母



Amour de Cerisier  
恋するおさけ



完成披露の様子