

2016年5月11日

第4回「洋酒技術研究会賞」を受賞

～「梅酒特徴香の探索および最適収穫時期の検討、新規製造方法の検討による
梅酒原料の多様化・高品質化への貢献」において～

メルシャン株式会社（社長 横山清）は、キリン株式会社（社長 磯崎功典）のワイン技術研究所と共同で研究し、5月11日（水）に開催される「洋酒技術研究会」において、「梅酒特徴香の探索および最適収穫時期の検討、新規製造方法の検討による梅酒原料の多様化・高品質化への貢献」で第4回「洋酒技術研究会賞」を受賞しました。

●研究の概要

当社は、梅をフルーツ（果実）として捉え、ワインで培った技術・開発力を生かし、素材の持つ香気ポテンシャルを最大限に引き出すための技術開発に取り組んでいます。

<原料果実の旬の時期を見極める技術>

・今回の研究では、紀州を代表する梅「南高梅」が成熟後期にモモ様のフルーティな特徴香を放つことに注目しました。和歌山県うめ研究所との共同研究により、このフルーティな特徴香は「 γ -デカラクトン[※]」という香気成分が貢献していることを解明しました。さらに、このフルーティな特徴香が最も高くなる条件（栽培地域、収穫時期、果実の大きさ、果皮色、果実硬度）を特定することで、原料果実の旬の時期を見極めるための熟度収穫指標を設定することができました。

※モモやスモモ、アブリコットの主要香気成分

<原料果実のおいしさを引き出す技術>

・フルーティな特徴香が最も高い条件で収穫された「南高梅」を直ちに瞬間凍結し、短期間の浸漬処理が特徴である当社独自の「凍結完熟浸漬製法」で、今までの梅酒にはないフレッシュかつフルーティな特徴香を有する、原料果実のおいしさを引き出した梅酒を開発することができました。

このような「南高梅」のフルーティな特徴香を最大限に高めた原料梅および梅酒を開発することによって、様々なスタイルの梅酒製品の開発につながることを期待されます。当社は今後も、さらなる品質向上や新しいタイプの梅酒の提案に向けた研究開発を行ってまいります。

●「洋酒技術研究会」と「洋酒技術研究会賞」について

- ・「洋酒技術研究会」は、国産洋酒の品質向上を目的に1963年に設立され、現在では、酒製造関係、香料関係、容器関係、流通関係など、50社近くの企業が会員となっています。日本の洋酒業界の発展につながるよう、洋酒製造に関する技術情報、食の安全性・法制度・省エネ等の環境問題等、幅広い分野についてタイムリーに情報提供を行えるように、総会を年1回、例会を年3回、きき酒会を年2回開催しています。
- ・「洋酒技術研究会賞」は、原則として、①研究・技術開発、②製品開発、③環境対応・品質管理、④報文・講演等の情報発信、の中から日本の洋酒業界の発展に大きく貢献のあった者に対して、選考・授与されるものです。

●受賞者

- ・キリン株式会社 R&D 本部ワイン技術研究所 山崎 哲弘

メルシャン株式会社は、今後も「梅酒」の楽しみ方を広げる研究を進めるほか、研究成果を生かした商品開発をより一層進めてまいります。

記

1. 受賞研究 「梅酒特徴香の探索および最適収穫時期の検討、新規製造方法の検討による梅酒原料の多様化・高品質化への貢献」
2. 研究会名 洋酒技術研究会
3. 受賞日 2016年5月11日（水）
4. 会場 浜松町東京會館チェリールーム（住所：東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39階）

以上

（本件お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028
（お客様お問い合わせ先）
キリン株式会社 メルシャンお客様相談室（フリーダイヤル）0120-676-757
キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp>