

焼酎マイルドろ過による香味向上技術の確立

～甲乙混和焼酎売上No.1^(注1)ブランド「こくいも」で活用～

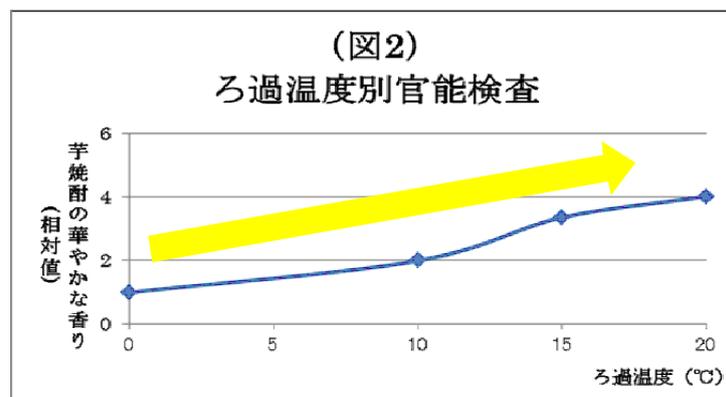
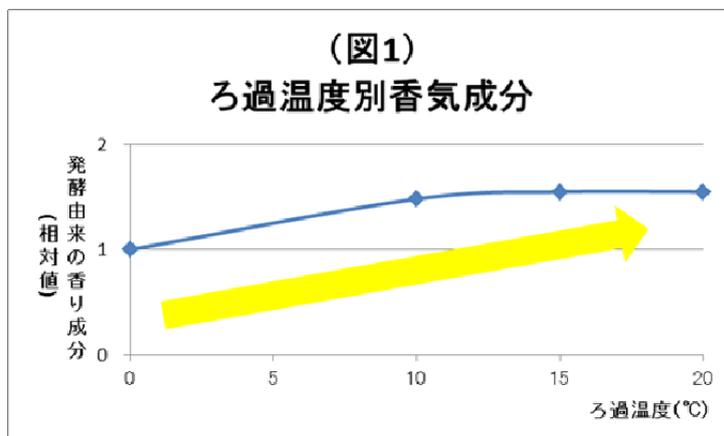
サッポロビール(株)は、芋焼酎の製造工程において、従来の冷却ろ過方法よりも高い温度でろ過を行うことにより、芋焼酎の香りに寄与する成分が約1.4倍残り、官能検査においても芋焼酎の華やかな香りが向上することを実証しました。

この研究成果は、「焼酎ろ過温度の香味への影響」と題し「平成26年度 日本醸造学会大会(10月7日～8日 会場:北とびあ)」において発表します。

これまで芋焼酎の製造では、白濁の原因となる油性成分を除去することを目的として、発酵・蒸留した焼酎を冷却させてろ過を行う方法が主流でした。しかし、この方法ではろ過前の芋焼酎の華やかな香りを残すのが難しいことが課題でした。

そこで、今回、様々な温度で焼酎をろ過し、香気成分の分析、濁度測定、官能検査を行い、通常より高い温度でろ過することにより、濁度を低く抑えながら豊かな香りを維持できる「焼酎マイルドろ過製法」を確立しました(図1、2)。

この技術は、当社の甲乙混和焼酎「こくいも」に2012年3月の発売当初から活用されており、まろやかな深みのある芋焼酎らしい香りとコクを実現しています。



(注1)「インテージMAI甲乙混和芋焼酎市場2012年7月～2014年6月 累計販売金額 全国スーパーマーケット/ CVS / 酒DSの合計」