



岐阜県政記者クラブ加盟社各位



| 令和6年10月11日（金）岐阜県発表資料 | | | |
|----------------------|-------|----------------|-------------------------------------|
| 担当課 | 担当係 | 担当者 | 電話番号 |
| 食品科学研究所 | 産学連携部 | 光井 輝彰 澤井 美伯 | 電話 058-201-2360 FAX 058-201-2363 |

県オリジナル酵母を使った初めての焼酎の製造を支援！

～美濃市の企業が焼酎で地域を活性化～

岐阜県食品科学研究所（岐阜市）では、地域の食材等を活用した商品開発の支援を行っています。

このたび、当研究所が開発した県オリジナル清酒酵母（G酵母^{*1}）による醸造技術を活用し、美濃市の耕作放棄地を活用して栽培したサツマイモを原材料とする「本格芋焼酎 Ekkyo（えっきょう）」が、農畜産物の生産及び加工・販売を行っている株式会社紫屋^{*2}（美濃市）から発売され、10月19日（土）に「みのまち屋台市」で初めてお披露目されることになりました。

G酵母を活用した初めての焼酎であり、華やかな香りに仕上がっております。ぜひこの機会に、地域発の新たな焼酎を味わってください。

記

1 商品概要

商品名 本格芋焼酎 Ekkyo（えっきょう）
 価格 720ml瓶 1, 890円（税込み）
 特長 美濃市産のサツマイモと県産の米麴とG酵母で作った、華やかな香りの本格芋焼酎
 原材料 サツマイモ（紅はるか）、米麴（みのにしき）



2 発売時期・場所

日時 令和6年10月19日（土） 12:00～20:00
 会場 みのまち屋台市（十六銀行美濃支店駐車場：美濃市1911番地の2）
 ※20日以降は、下記にてお買い求めいただけます。
 株式会社 紫屋（美濃市生櫛1557-1）
 電話 0575-28-4110

3 食品科学研究所の支援内容

- ・G酵母を活用した焼酎の醸造技術全般に対する技術支援
- ・専門家による焼酎製造工場設備や酒税対応に関する助言・指導（食品開発プロモータ派遣事業^{*3}）

- ※1：県が開発した、発酵力が強く吟醸酒向きの清酒酵母。これまでに、県内29酒造所で利用されている。
- ※2：美濃市と連携し、サツマイモの新産地作りに取り組む。市の給食センター跡地を醸造所に改修し、令和6年5月に焼酎製造免許を取得。
- ※3：技術相談等の内容に応じて、専門的知識や技術を持つ人材を企業に派遣し、課題解決や新商品開発等を支援する食品科学研究所の支援事業。