酒米新品種を活用した
輸出用日本酒新製品の開発

【背景・目的・成果】
◆日本酒の国内消費が低迷している一方で、輸出は右肩上がりで増加傾向にあるため、現在、輸出用の日本酒製品に期待が集まっています。
◆そこで、兵庫県では、次世代酒米コンソーシアムを活用し、県内酒造メーカー7社と共同で、酒米の新品種「兵庫錦」「Hyogo Sake 85」を用いた輸出用日本酒新製品の開発に取り組みました。
◆その結果、「兵庫錦」は、吟醸、大吟醸酒を好む香港市場向けに、「Hyogo Sake 85」は、純米酒等を好む欧州向けに合計8つの新製品を開発しました。

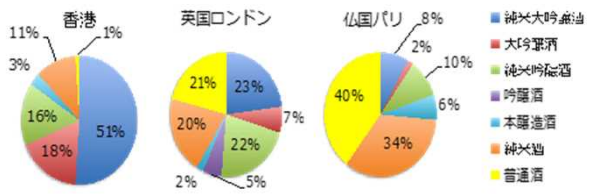
山田錦

Hyogo Sake 85

兵庫錦

You Tube用の酒米新品種のビデオクリップQRコード

【輸出対象地域における日本酒の市場調査】



【輸出用日本酒新製品のコンセプトの例】

輸出対象国	香港	欧州
求められる酒質	山田錦並	山田錦とは異なる
	○吟醸香が高い、やや甘みがあるもの	○酸味や香りに特徴のあるもの
	△酸度が高い、古酒など独特な風味	○古酒や濁り酒についても嗜好性が高い
日本酒のカテゴリー	純米大吟醸、大吟醸、純米吟醸	純米酒、純米吟醸、純米大吟醸、本醸造
最適な酒米品種	兵庫錦	Hyogo Sake 85

【酒米新品種を用いた輸出用日本酒新製品】

「兵庫錦」を用いた新製品

	下村酒造	安福又四郎商店	本田商店	田治米合名会社	此の友酒造
精米歩合	55%	50%	60%	70%	58%
アルコール度数	17%	16%	16%	17%	17%

「Hyogo Sake 85」を用いた新製品

	香住鶴	山名酒造	本田商店
精米歩合	63%	60%	60%
アルコール度数	18%	16%	16%

【輸出用日本酒新製品のプロモーション】

香港Sake CentralでのPRと嗜好調査

アグリビジネス創出フェア2018、香港ワイン＆スピリッツでの研究成果の発表

【技術の活用】地域における酒米生産の歴史、日本酒醸造に関する酒造メーカーの「ストーリー」を酒米新品種と新製品に融合することで、輸出用新製品のブランド化を進めます。
また、酒米研究交流館（加東市）を活用して、県下酒造メーカーに情報提供し、「兵庫錦」「Hyogo Sake 85」の利用促進と輸出用日本酒製品の新たな創出に貢献します。

兵庫県 Hyogo Prefecture

兵庫県立農林水産技術総合センター
農業技術センター

研究成果紹介動画サイト