

あいち産業科学技術総合センター 2021年9月号 食品工業技術センターニュース

- 今月の内容
- お知らせ
 - トピックス
 - 技術解説「動物毛のDNA検査に関するFAQ」

お知らせ

●新型コロナウイルス感染症に係る依頼試験手数料等の減免について

あいち産業科学技術総合センターでは、新型コロナウイルス感染症により事業活動に影響を受けている、県内中小企業の皆様の経済的な負担軽減と持続的な技術支援を図るため、センター（工業、窯業、食品、繊維の各技術センター・試験場）における依頼試験手数料と機器貸付料を令和4年3月31日（木）まで50%減免します。

詳細は、下記の愛知県 web サイトをご覧ください。食品工業技術センターまでお問い合わせください。

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/genmen3.html>

食品工業技術センター TEL 052-325-8091 Fax 052-532-5791

トピックス

●サクラの花から分離した酵母を使った清酒が完成しました ～食品工業技術センター、大府市、中埜(なかの)酒造株式会社が共同開発～

当センターは、自然界から酒造りやパンに適した酵母を分離・選別する技術シーズをもっています。市制50周年を迎えた大府市から依頼を受け、大府市内のサクラの花から清酒醸造に適した酵母(おおぶ酵母)の分離に成功しました。当センターによる本酵母の特徴解析や技術指導の下、中埜酒造が本仕込み(生産仕込み)を行い、「サクラ清酒」が完成しました。

この「サクラ清酒」は爽やかな酸味がほんのりとした甘さとバランス良く調和し、フルーティな低アルコール清酒です。

2021年8月27日(金)には、サクラ清酒の完成報告とPRのため、大府市の岡村秀人市長及び中埜酒造株式会社の北河幹雄専務取締役が知事を表敬訪問しました。

このサクラ清酒は一般公募により「桜舞(おおぶ)」と名付けられ、2021年9月4日(土)から大府市内において限定500セットを販売しました。



サクラ清酒「桜舞(おおぶ)」
(左:スパークリング、右:うすにごり)



岡村大府市市長(左)から説明を受ける大村知事