



開発した赤色みりん「^{サクラ}SAKURA アモーレ」

平成29年7月27日（木）

あいち産業科学技術総合センター

食品工業技術センター

担当 発酵バイオ技術室 伊藤、山本

ダイヤルイン 052-325-8092

愛知県産業労働部産業科学技術課

管理・調整グループ

担当 山田、佐野、林

内線 3389、3388

ダイヤルイン 052-954-6347

あいち産業科学技術総合センターの特許技術を活用した 「赤色みりん」が製品化されました

愛知県が保有する特許「赤色みりんの製造方法」を利用して、あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター（名古屋市西区：以下、センター）の技術指導のもと、杉浦味淋株式会社（碧南市）が赤色みりん「^{サクラ}SAKURA アモーレ」を製品化しました。

原料に愛知県産紫黒もち米品種「^{しこく}峰のむらさき」を使用し、クエン酸の爽やかな酸味とまろやかな甘味を特徴とするリキュール感覚のみりんです。

開発製品は平成29年8月1日（火）から、ネット通販で一般販売されます。

1 開発の背景

センターと農業総合試験場では、健康食材として注目されている紫黒もち米^{*1}を原料に選び、紫黒もち米の特徴であるアントシアニン色素^{*2}を最大限に残し、鮮やかな赤い色調を持つ「赤色みりん」の醸造法を開発し、特許^{*3}を取得しました。

杉浦味淋株式会社では、以前より、シフォンケーキやプリン、パンなどへのみりんの活用を提案してきました。

この度、製菓への更なる用途拡大のため「赤色みりん」に着目し、本県と特許実施契約を結び、仕込みを行い、約2か月間の醸造後、味を整えるため1年間熟成させ、色調や味わいに特徴のある「^{サクラ}SAKURA アモーレ」を開発しました。



紫黒もち米品種「峰のむらさき」

2 「^{サクラ}SAKURA アモーレ」について

鮮やかなルビー色と上品な甘酸っぱさが特徴のスイーツに最適な本みりんです。製菓への利用など新たな地産地消商品として期待されます。

なお、「赤色みりん」の製品開発は2例目^{※4}で、みりん専業メーカーでは初の試みとなります。



利用事例：左からチーズケーキ、デザートドリンク

この「^{サクラ}SAKURA アモーレ」は、平成29年8月1日（火）からネット通販で一般販売されます。

○杉浦味淋株式会社オンラインショップ Web ページ

(<http://www.mirinya.com/shop/>) ※販売予定価格 200mL 入り 1,200 円 (税抜き)

3 問合せ先

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター
発酵バイオ技術室（担当 伊藤）

〒451-0083 名古屋市西区新福寺町 2-1-1

電話：052-325-8092（ダイヤルイン） FAX：052-532-5791

杉浦味淋株式会社

代表取締役社長 ^{すぎうら}杉浦 ^{よしのぶ}嘉信

〒447-0814 愛知県碧南市弥生町 4 丁目 9

電話：0566-41-0919（代表） FAX：0566-41-2023

【参考・用語解説】

用語	説明
※1 紫黒もち米 (しこくもちまい)	米の表面（糠の部分）が濃い紫色（黒色）のもち米のことである。古代に日本で栽培されていたという説もあることから、「古代米」と呼ばれる。
※2 アントシアニン色素	抗酸化物質ポリフェノールの一種で、紫黒もち米やブルーベリーに含まれている紫色の水溶性色素である。水溶液が酸性になるほど鮮やかな赤色になる。
※3 特許	特許「赤色みりんの製造方法」（特許第 4521580 号） http://www.pref.aichi.jp/soshiki/san-kagi/0000006295.html
※4 これまでの製品 化事例	平成 20 年に特許実施契約を結んだ神杉酒造(株)（安城市）において、平成 21 年に「Cremisi」（クレミシ）が製品化されました。