



赤色みりんを利用して開発された  
「紅の梅酒 RED」

平成30年10月18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、進藤、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「赤色みりん」 を利用した「<sup>くれない</sup>紅<sup>レッド</sup>の梅酒<sup>つるみ</sup>RED」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（以下、「センター」という）の技術指導の下、鶴見酒造株式会社（津島市）が「紅の梅酒 RED」を製品化しました。

原料に紫黒もち米<sup>しこく</sup>\*2 を使用した赤色みりんと梅だけを使用したアントシアニン<sup>あんとしあにん</sup>\*3 の鮮やかな赤い色調を呈した梅酒です。上品な甘さと爽やかな酸味を持ち、ポリフェノール<sup>ポリフェノール</sup>\*4 を豊富に含んでいます。

開発製品は平成 30 年 11 月 3 日（土・祝）、4 日（日）に開催される「ふるさと美酒<sup>びしゅ</sup>美味まつり名古屋秋場所 2018」（久屋大通公園）で披露されます。

### 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を原料に選び、紫黒もち米の特徴であるアントシアニンの色を最大限に残し、鮮やかな赤い色調を持つ「赤色みりん」の製造法を開発し、平成 22 年に特許（赤色みりんの製造方法、特許第 4521580 号）を取得しました。

この度、鶴見酒造株式会社では、紫黒もち米を活用した新規酒類の開発を目的として「赤色みりん」に着目しました。特許実施契約の下、センターの技術指導により、「赤色みりん」をアルコールベースとした新タイプの梅酒「紅の梅酒 RED」を開発しました。

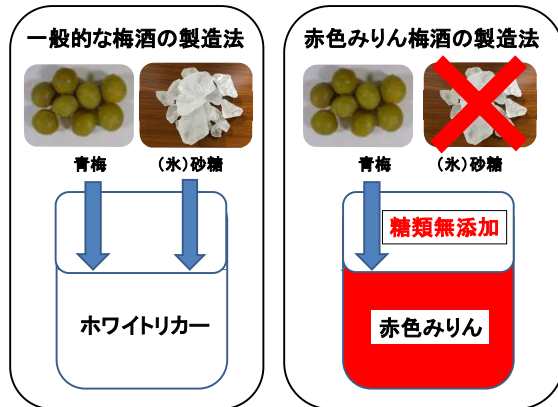
### 2 「紅の梅酒 RED」について

赤色みりんと梅だけを使った、赤色みりんの鮮やかなルビー色と上品な甘み、梅の爽やかな酸味と香りを特徴とする梅酒です。

紅の梅酒 RED は、梅に含まれるポリフェノールに加えて赤色みりんのアントシアニン色素を含むため、通常の梅酒に比べてポリフェノールが豊富で、健康効果も期待されます。

「赤色みりん」の製品開発は 3 例目<sup>\*5</sup>で、梅酒への応用は初の試みとなります。

## 赤色みりん梅酒の製造法



## 「紅の梅酒 RED」の成分値

	一般的な梅酒	紅の梅酒 RED
アルコールベース	ホワイトリカー	赤色みりん
アルコール分 (%)	12	12
Brix <sup>※6</sup> (%)	25	16
酸度 (mL)	15	7
総ポリフェノール量 (ppm)	340	908

### 3 「ふるさと美酒美味まつり名古屋秋場所 2018」について

日 時：平成 30 年 11 月 3 日（土・祝） 11：00～18：00

11 月 4 日（日） 11：00～17：00（予定）

会 場：久屋大通公園 エディオン久屋広場

〒460-0008 名古屋市中区栄 3 丁目 16

主催者：東海テレビ放送（愛知県協力）

試 飲：チケット制（当日 4,000 円酒札 20 枚つづり、おちょこ付）

酒札 2 枚にて試飲予定

### 4 問合せ先

#### ○赤色みりん、梅酒の製造法に関すること

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

#### ○製品に関すること

鶴見酒造株式会社

代表取締役社長 つるみ まさふみ 鶴見 昌士

〒496-0017 愛知県津島市百町旭 46

電話：0567-31-1141（代表） FAX：0567-31-0586

【参考・用語解説】

用語	説明
※1 梅酒	青梅をお酒（ホワイトリカー、焼酎、ブランデーが一般的）に漬けて製造されるリキュールである。一般家庭で作る場合は、酒税法の規定によりアルコール分 20%以上（みりんは約 14%）のアルコールベースを用いなければならない。
※2 紫黒もち米 （しこくもちまい）	米の表面（糠 <sup>ぬか</sup> 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。
※3 アントシアニン	ポリフェノール的一种で、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。
※4 ポリフェノール	ほとんどの植物に存在する苦味や色素の成分で、自然界に 5,000 種類以上あると言われている。緑茶や紅茶に含まれるカテキンやコーヒーに含まれるクロロゲン酸もポリフェノール的一种である。ポリフェノールには抗酸化作用があり、動脈硬化予防や抗アレルギー作用等の効果が報告されている。
※5 赤色みりんの 製品化例	①平成 18 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）が製品化された。 ②平成 26 年に特許実施契約を結んだ杉浦味淋(株)（碧南市）において、平成 29 年に「SAKURA（サクラ）アモーレ」が製品化された。
※6 Brix （ブリックス）	20℃のショ糖水溶液の重量%濃度に相当する値のこと。Brix 値は、試料液に含まれる糖、塩、酸、たんぱく質やアルコール等の含有量が多くなると高くなるので、果汁や清涼飲料の糖濃度の目安、調味料の希釈・濃縮の工程管理、清酒や醤油の発酵管理などに用いられている。