

道産ヨーグルトを使用した日本酒リキュール

ヨーグルトを添加した日本酒リキュール開発支援
吉川 修司

- 北海道産のヨーグルトを添加した日本酒リキュールの開発を支援しました。
- 脂汚れが製造工場内に残らないように洗浄後の脂汚れを確認する手法を支援しました。
- この成果は、ヨーグルトのお酒「mina NICORI」の製品化に活用されました。

背景と目的

国内の日本酒の醸造元では、独自酵母による酒造りや地元産米の利用など地域性を前面に押し出した製品作りが盛んです。道内の醸造元でも地域色豊かな商品開発が行われており、釧路では日本酒ベースのヨーグルトリキュールの開発に取り組んでいました。しかし、ヨーグルトには生きた乳酸菌が含まれており、清酒醸造業界では醸造酵母以外の微生物の持ち込みを避ける必要があることが難点でした。また、単にヨーグルトを日本酒に加えただけでは風味が薄く、市販のヨーグルトリキュールに良く使用されるヨーグルトベースでは目指している風味が表現できず、新たな製造方法が必要となっていました。

成 果

- (1) サツラク農業協同組合と当センターが共同開発した道産牛乳と砂糖のみを原料とした殺菌済み濃縮ヨーグルトペースト（商品名：ピュアブラン）をヨーグルトリキュールの製造を検討している醸造元に紹介し、乳酸菌を持ち込まずにヨーグルト本来の味わいを表現することが可能となりました。
- (2) 醸造元では脂汚れが禁物ですが、濃縮ヨーグルトペーストには脂肪が含まれており、工場内の洗浄により十分に脂肪汚れが落ちたか確認する客観的な手法がありませんでした。そこで、これまで知られている脂質汚れを目視可能とする方法を改良した下図の方法を提案しました。本方法を製造現場に導入した結果、脂質汚れを容易に確認することが可能となりました。
- (3) この技術支援は、ヨーグルトのお酒「mina NICORI」（福司酒造株式会社：釧路市）の製品化に活用されました。

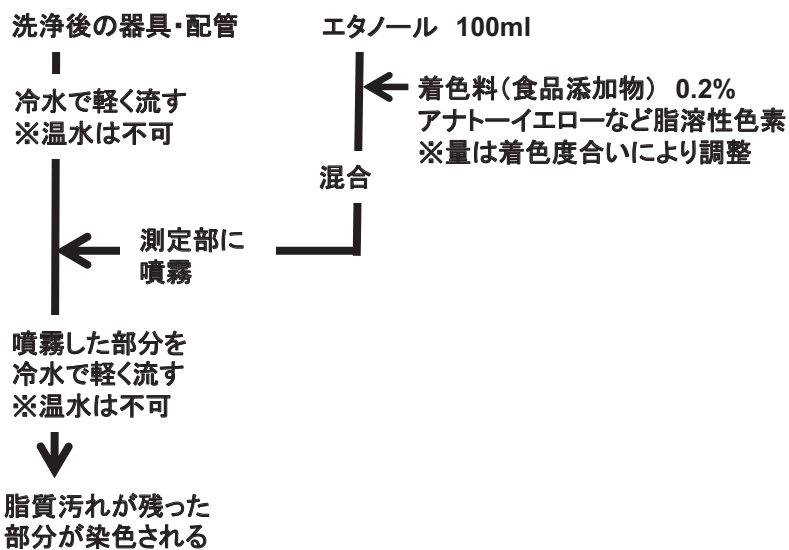
商
品
化

図 脂質汚れの確認方法



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4119