

クラフトジンの開発支援

クラフトジンの開発支援
富永 一哉

- 植物原料（ボタニカル）の香りを付与したジンの蒸溜技術の支援を行いました。
- この成果は、紅櫻蒸溜所にてクラフトジンの製品化に活用されました。

背景と目的

近年、酒類の消費に変化が見られ、少量多品種の製造を行う「クラフト」という概念が浸透し、地域素材の特徴を活かした酒類の製造が各地で行われています。特に、比較的軽微な投資で製造が可能な酒類であるスピリッツの製造がブームとなっており、中でもスピリッツに地域素材の香りを付与したジンは、「クラフトジン」として非常に注目を集めています。

当センターでは研修制度を活用し、香り抽出法と蒸溜方法、植物素材（ボタニカル）の種類と組み合わせなどの製造技術について紅櫻蒸溜所へ向けた支援を行いました。

成 果

紅櫻蒸溜所は、北海道初のジンの蒸溜所として2018年4月26日に誕生しました。四季折々の草花や樹木に囲まれた札幌市南区の紅櫻公園内に立地しています。技術支援の成果を活用し、公園内のさまざまなボタニカル原料などの香りを付与したジンについて、小ロットで多種の商品を展開しています。

紅櫻蒸溜所が製造する「9148」シリーズは、イタリア、Barison社製の400L蒸溜器で蒸溜され、札幌南区の伏流水を割水に使用して、1回の蒸溜で約550本を製造しています。



紅櫻蒸溜所の外観



紅櫻蒸溜所のイタリア製蒸溜器



札幌初のジン製品、CraftGin9148ORは、既に23種類（終売品を含む）のレシピで製造しています。最もスタンダードなモデル#0101は、キャセイパシフィック香港インターナショナルワイン&スピリッツコンペティション2018にてゴールドメダルを受賞しました。

研究担当部

応用技術部 応用技術グループ
011-387-4125

常温で宅配できる道産果実のアイス 「Pocco」の開発支援

道産果実加工品開発に関する技術支援
柳原 哲司

- 「夕食前の子供用おやつ」提供サービスに取り組むベンチャー企業を支援し、道産果実を活用した「常温流通アイス」の開発に協力しました。
- 開発製品は「Pocco」と命名され、道内企業のコラボにより製造・商品化されました。

背景と目的

コロッケ株式会社（札幌市）は、「明日のごはんを楽しみに眠りにつく毎日を」をミッションとする、平成31年設立のベンチャー企業です。製品開発第1弾として、「おいしい」「満腹にならない」「体にやさしい」をコンセプトとした、北海道まるごと！タごはんを楽しく待てちゃうごきげんアイス、「Pocco」の開発を発案しました。

事業者からの相談により、当センターでは道産果実素材の選定、衛生管理原則に則った製造工程、「レアフル®」を応用した加工技術等について技術支援し、「常温でポストに届き、凍らせてアイスとして食べられるそのまま道産フルーツ」の製品化をサポートしました。

成 果

- (1) りんご、ぶどう、ブルーベリーなど素材pHの低い道産果実を原料とすることにより、保存料を使用せずに、安全に常温流通が可能で、かつ果実本来の風味を残した殺菌・製造条件について技術指導しました。
- (2) 北海道余市町の加工事業者が北海道産の果実をペースト化し、千歳市の食品加工企業でOEM製造するフードチェーンを構築し、令和2年7月に「Pocco」は商品化されました。現在主にインターネット販売されていますが、道内だけではなく、全国の家庭から注文が寄せられています。



① 常温でポストに届く ② 冷凍庫で凍らせてアイスに ③ タご飯前のおやつに最適



明日のごはんを楽しみに
眠りにつく毎日を

※コロッケ株式会社 <https://corock.co/>

- ・味の種類：りんご、りんごにんじん、ぶどうブルーベリー（果実素材は北海道産）
 - ・包装：20g／本、12本／箱にて常温配送（ポスト投函）
 - ・賞味期限：製造日より180日（直射日光、高温を避けて常温保存可能）
- ※<https://pocco.me/> より

研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4120