

清酒の麴糖化技術を活用した天然糖化飲料及び食品原料

佐々木酒造株式会社

！プランの背景 清酒づくりで磨いた麴糖化技術と酵素コントロール技術を活用

- 一般的な酒造方法である三段仕込みに、さらに米を麴で糖化した甘味料を添加する麴糖化技術(四段仕込み)で、伝統的な甘口日本酒を製造・販売してきた。
- この麴糖化技術と酵素を自在にコントロールする技術を開発し、アミノ酸やオリゴ糖などを豊富に含んだノンアルコール飲料「白い銀明水」を商品化。販売を開始している。



！プランの知恵 多様な生活シーンを想定した商品開発で世の中の健康ニーズに応える

- 培ってきた技術を発展させ、天然原料にこだわった「バランス栄養飲料」や「米麴シロップ」の開発・販売を新たに目指す。
- 「バランス栄養飲料」は米麴の固形成分を残し、朝食などの代わりに手軽に栄養補給できる。「米麴シロップ」は天然原料だけで製造した糖濃度75%以上のシロップで、食品原料としての利用を想定する。
- 多様な生活シーンを想定した商品ラインナップを取り揃えることで、健康に関心のある消費者はもちろん、食品メーカーや飲食店などへの販路拡大を視野に入れる。



！私たちのチャレンジ 伝統技術の継承や新たな雇用創出につなげる

- 清酒づくりの閑散期であった夏期を新商品生産に充てることで、杜氏の技術継承や酒造設備の有効活用を進めていく。
- 酒造技術の新たな可能性を追求し、ますます拡大が予想される健康市場で日本酒メーカーならではの価値を創出する。



会社概要

代表者 佐々木 晃
所在地 京都市上京区日暮通榎木町下ル北伊勢屋町727
事業概要 清酒・ノンアルコール飲料の製造・販売
電話番号 075-841-8106
U R L <http://jurakudai.com/>