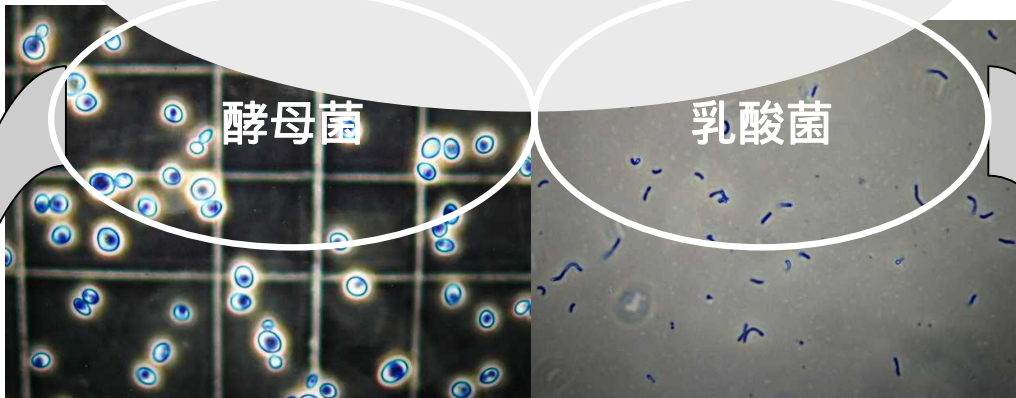




# 乳酸菌の機能利用による低アルコール飲料の開発



こうじ菌が増殖して溶解酵素を生産  
米・米こうじの糖化もろみ



乳酸菌のアミノ酸・ペプチドの利用

アミノ度2.0 : 酒質は幅のある味です

酵母菌のアルコール・香気の利用

アルコール分12.8% : 低目の濃度で軽い味です  
日本酒度-20 酸度3.4 : 酸味と甘さが柔らかい味です