



地域特産資源を原料に利用したアルコール飲料の開発

さるなし

またたび

やまぶどう



山間地の特産果実類を日本酒に浸漬したりキュール開発
(共同研究)

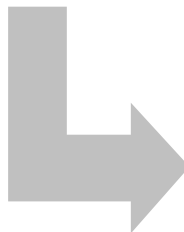
- ・さるなしの甘味酸味と香りを利用
- ・またたびのまるやかな香味を利用
- ・やまぶどうの色と酸味の効いた味を利用



特産ニンニクをジャガイモ焼酎に
浸漬したりキュール開発(受託研究)



巨大ニンニクの旨味とほのかな香りによるまるやかさが活かされる



たまねぎの酵素糖化もろみを酵母発酵した醸造酒開発(共同研究)

たまねぎの甘さとウメの香味、シソの色と香味が活かされる

酵素と酵母の利用

