

とやま花酵母の開発

富山県食品研究所

富山県を象徴する豊かな自然や名所、県下各地の地域の特色を鮮烈に表現した製品の開発は、観光地とやまのイメージアップに役立ち、観光立県富山の実現をめざす県の施策や清酒業界の振興に貢献できます。このため、自然界から分離した酵母(花酵母)による清酒でこれらの観光資源のイメージを表現する目的で、業界と一体となって、これらの酵母の特徴を活かした清酒を製品化しました。

観光名所



室堂高原の高山植物
酵母採取 2002年8月



商品名 純米吟醸酒 **月の蜜**
アルコール分 10度以上11度未満
日本酒度 -10

香味の特徴

花のような香り、蜜のような甘酸っぱさ。白ワインを思わせるようなまろやかな味わいの純米吟醸酒。

(製品化 2003年 5月)

観光名所



立山弥陀ヶ原高原の高山植物
酵母採取 2003年8月



商品名 吟醸酒 **北アルプス弥陀ヶ原高原の「うつぼ草」の花酵母と無農薬米「雄町」で造ったお酒**

アルコール分 15度以上16度未満
日本酒度 +12

香味の特徴

淡麗な味わいで軽快な吟醸香に優れ、高原をイメージさせるような吟醸酒

(製品化 2005年 10月)

県花・特産品



砺波市のチューリップ
酵母採取 2004年5月



商品名 純米吟醸酒 **咲いた咲いた**
アルコール分 14度以上15度未満
日本酒度 -12

香味の特徴

花の様な香りで、日本酒のやわらかさと程よい甘みと果実酒の爽やかな酸味が特徴の新感覚の純米吟醸酒

(製品化 2005年4月)

地域のイベント



南砺市 いのくち椿公園の椿
酵母採取 2005年4月



商品名 純米吟醸酒 **萌(めぐみ)**
アルコール分 14度以上15度未満
日本酒度 -14

香味の特徴

椿の花のような甘い香りと、米の旨みが生きている純米吟醸酒

(製品化 2006年3月)