

県産クラフトジンの開発

支援の背景

瑞穂酒造株式会社は、自社開発の酵母を使用した泡盛や、県産素材を活用したリキュール等の製造を行っており、これらの技術を生かしたクラフトジンの開発を検討していました。そこで、受託研究事業を活用し、共同研究でクラフトジンの開発に取り組みました。

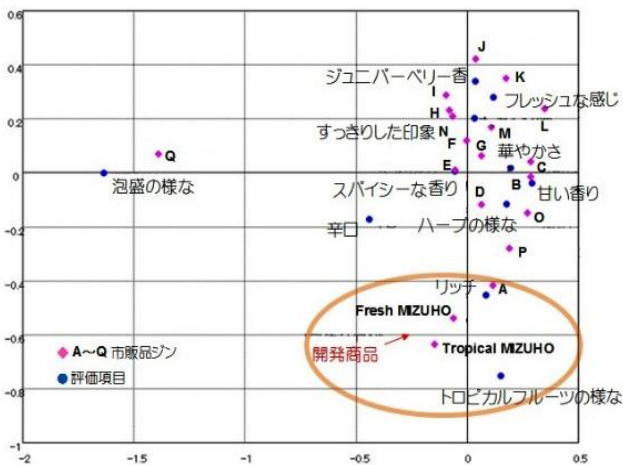
支援内容

当センターでは、試作品および開発ジン、市販品の成分分析及び官能試験等の統計解析による評価を行いました。

支援の成果

今回の研究により、泡盛をベース酒に、ピーチパイン、シークワサー、月桃、ヒハツモドキ等の県産のボタニカルを使用したクラフトジンを開発し、統計解析(コレスポンデス分析)により、開発の目標としたリッチ、トロピカルフルーツ様な酒質であることが確認されました。

本研究成果として、創業170周年記念商品(完売済)及びレギュラー商品(ORI-GiN1848)が商品化されております。



官能評価のコレスポンデス分析



Fresh
MIZUHO



Tropical
MIZUHO

開発クラフトジン