

新規古道酵母を用いた 清酒の開発支援

和歌山県工業技術センターでは、熊野古道・中辺路地域にて採集した古道酵母を改良し、吟醸香である「カプロン酸エチル」を高生産できる新規古道酵母を開発しました。この酵母は、尾崎酒造株式会社（新宮市）の太平洋山麩純米無濾過生原酒の製造に用いられています。



太平洋
山麩純米無濾過生原酒



開発した新規古道酵母
(KODO.ec162 株)



尾崎酒造株式会社
(新宮市)