

焼酎粕を利用した天然クエン酸飲料もろみ酢を開発 田苑酒造株式会社

開発の経緯

- もろみ酢製造の発端は、焼酎粕の廃棄処理が問題化したことにありました。
- 焼酎粕中にはクエン酸などの有機酸、必須アミノ酸、ポリフェノール、食物繊維などの健康増進能を持つ様々な成分が存在します。
- しかし、芋焼酎粕は固形分が多く粘性も高いため、そのままの状態では飲料にすることは困難でした。



製品の特長

<製品名:もろみ酢>

- 本事業では、食物繊維の可溶化技術と濾過法を組合せた固液分離技術を開発し、液部飲料の抗酸化能、さらにはガン細胞増殖抑制能も検討することができました。
- 焼酎粕から生まれたもろみ酢は、麴と酵母によって造られたクエン酸、アミノ酸、そして、さつま芋に由来するポリフェノールを含んでいます。
- 飲みやすい「甘さ」は、米麴による天然発酵甘味となっており、安心してお飲みいただけます。

導入事例

- 現在、様々な種類の天然クエン酸飲料もろみ酢を製造・販売しています。

会社情報

企業名:田苑酒造株式会社

住所:鹿児島県薩摩川内市樋脇町塔之原11356-1

電話:0996-38-0345

資本金:3億6,000万円

事業概要:①酒類の製造及び販売 ②もろみ酢、嗜好飲料の製造及び販売 ③食料品、日用品雑貨の販売
④飼料の製造及び販売 ⑤前各号に付帯又は関連する一切の業務

代表者:有川徹

URL:<http://www.denen-shuzo.co.jp/>

設立:明治23年創業、平成15年7月1日商号変更

従業員数:114名

SBIR補助金等概要

SBIR補助金等名:食品リサイクル促進技術開発に係る補助金(平成14年度)

交付機関:農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>

採択テーマ:焼酎粕から生理機能を有する飲料を製造する技術の開発