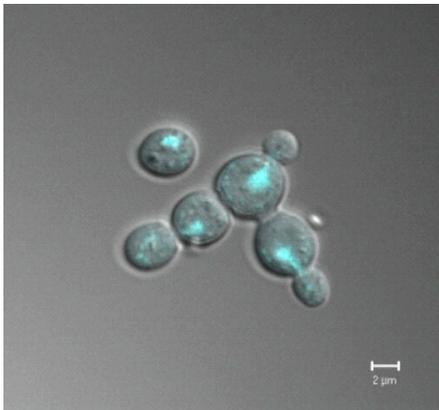


平成24年12月3日
群馬産業技術センター
バイオ・食品係
電話番号 027-290-3030 (代)

**群馬産業技術センターが開発したワイン酵母による
「オール群馬のブルーベリーワイン」が完成しました。
～群馬産業技術センターにおける地産地消支援への取り組み～**

群馬県立群馬産業技術センターでは、沢田ワイン株式会社（中之条町）と共同で、群馬産業技術センターが開発したオリジナルワイン酵母「美の和酵母」と群馬県産のブルーベリーを利用した「オール群馬のブルーベリーワイン」を初めて製造しました。



美の和酵母の顕微鏡写真



製品化されたブルーベリーワイン

1 研究開発の概要

- 平成10年に群馬県内の梅林（高崎市箕郷地区）から採取した野生酵母とワイン酵母を細胞融合させて群馬県オリジナルのワイン用酵母を開発しました。
- 平成18年に商標登録を行い、採取地にちなんで「美の和酵母」と名付けました。
- その後、醸造試験を重ね、平成24年10月、沢田ワイン株式会社において使用され、県内産のブルーベリーを使ったワインが完成しました。

2 群馬産業技術センターの役割

群馬産業技術センターは、主に以下の点で企業支援を行いました。

- (1) ワイン用酵母「美の和酵母」の開発
- (2) 酵母の発酵試験及び成分分析

3 製品の特徴

- 美の和酵母は従来のワイン酵母に比べ、発酵力や香気生成能力が高く、安全醸造や香味のバランスのとれた製品への寄与が期待できます。
- また、地元産のブルーベリーを使い、群馬の酵母を使った「オール群馬ワイン」ということがセールスポイントになります。

4 その他

180m L、500m Lで平成24年11月に販売を開始しました。写真は180m L。

