

研究の目的

清酒は新規需要開拓商品の開発が、林檎酒は製造に係わる周辺技術の開発が急務となっている。県産素材を原料にニーズに即した商品化を加速させることを目的とする。

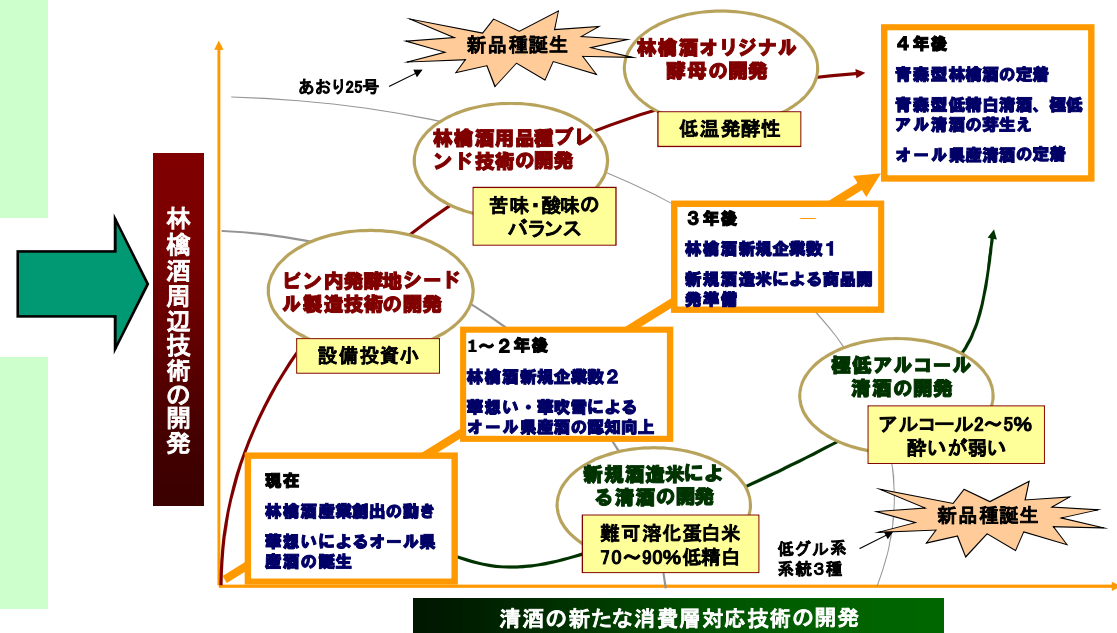
背景

- ・清酒需要の低迷
- ・酒類を取り巻く社会の変化
- ・地場でのリンゴ酒製造の兆し

対応策

- ・新風味の清酒、低アル清酒
- ・リンゴ酒製造周辺技術の確立(品種、製造法、酵母等)

研究内容



波及効果

- (1) 商品化の加速、品質の安定化と、新規なオリジナル商品の定着
- (2) 県産加工用農産物の栽培、利用による農工連携をとおした付加価値生産