

## ！ 曼陀羅寺公園の藤から「藤華」「藤華リキュール」を開発

200年近くの伝統と歴史のある蔵元から地域産業資源を利用した町おこし、地域ブランドとして重要文化財と指定されている曼陀羅寺公園の藤から生み出されたお酒です。

### 本 業 の 動 向 に つ い て

清酒・リキュール類・発酵調味液製造販売を主要業とする。業況的には震災後の自粛ムード・景気の不透明感による消費の減少及び消費者の嗜好の多様化などもあり不調である。

### 公 設 研 究 機 関 と の 連 携 事 業 に つ い て

#### 連携先公設研究機関の名称

あいち産業科学技術総合センター  
食品工業技術センター

(旧名称)

愛知県産業技術研究所  
食品工業技術センター

#### 所在地

愛知県名古屋市西区新福寺町 2 丁目 1 番の 1

#### 連携内容

江南市曼陀羅寺は国の重要文化財指定でその曼陀羅寺公園内の藤は文化財であり、観光資源である。その藤の花から清酒製造に有益な花酵母の採取(500個の藤の花から酵母を一株分離することができた)。及び培養と藤の花酵母を使用し純米酒『藤華』(ふじのはな)の開発をし、なおかつ、その純米酒を原料としたリキュール『藤の華リキュール』の開発をしました。また、分離酵母の改良により、リンゴの様なフルーティーな香りのするカプロン酸エチル(芳香成分の1つ)の生産量が約3倍に向上した酵母開発をしました。酸味料クエン酸を添加することで鮮やかな赤色が抽出できました。第46回江南藤まつりでは限定販売をしました。

#### 連携した動機やきっかけ

花からの酵母の抽出の実績があり、また、清酒製造の技術と設備の充実した研究機関の為 以前より技術指導指導を受けていた。

#### 連携の効果

愛知中小企業応援ファンドの適用を受け、『藤華』(ふじのはな)の名称で、赤色鮮やかな藤の香りがほのかに

漂う純米酒とその純米酒を元に果糖を添加することでさわやかな酸味、スッキリした甘味のリキュール『藤華リキュール』を開発・製品化できた。

#### 連携して最も効果のあったこと

新商品の開発と具体化に最も貢献していただいた。また、愛知県庁にての平成23年3月24日の記者発表等、情報発信にも尽力して頂いた。

#### 連携して最も困難だったこと

試験醸造のみで、委託製造・未納税移入ができないところ。また、ファンドでの機材購入に際しても試作だけで製品製造には使用できない点である。

#### 連携するメリット・デメリットについて

メリットとしては専門知識とスタッフが充実している。デメリットとしては共同研究などの開始時期がフレキシブルではない。

#### 連携に際しての注意、アドバイスなど

ありません。

### 公 設 研 究 機 関 と の 連 携 で 行 政 に 望 む 支 援

食の関心、安全に対する意識が高い中 消費者の方々に安心して頂けるように、製造販売する側も安心して提供できるように測定と試験設備・測定設備の充実と更新をして欲しいと思う。

#### 会社概要

設 立:創業 天保10年(1839年)

資 本 金:(非公開)

従 業 員 数:(非公開)

U R L : <http://www.hoshizakari.co.jp/>