

プレスリリース 2022年7月25日

株式会社小野酒造店

岡谷酸素株式会社

清酒のアルゴンガスによる品質劣化を低減させる製法について

2022年1月7日、酒税法の改正に伴い、清酒にアルゴンガスを使用することができるようになりました。これまではワイン（果実酒及び甘味果実酒）への使用のみが認められていましたが、清酒業界の嘆願により今年初め清酒を含めた全酒類への使用が可能となりました。

これを受けて、小野酒造店と岡谷酸素では共同検証を実施し、清酒の品質保持にアルゴンガスが有効であることが確認できましたので、ここにご報告いたします。

清酒の製造工程で適切にアルゴンガスを利用することで、清酒の酸化による品質劣化を低減しました。この製法は特許出願中です。酒税法改正後、初の事例となります。地域の酒蔵と日本酒業界を活性化したい。そんな思いから多くの酒蔵で利用いただける製法となっています。世界の醸造酒に占める清酒の割合はまだまだ少なく、品質の向上、長期品質保持は、輸出を活況にし、食品ロスの低減にも貢献を期待するものです。本検証は、長野県の食品工業技術センターさまにも協力をいただき進めております。信州発の技術として清酒業界全体を活性化させるものへ育てていきたいと考えております。

以上

【プレスリリースに関する問合せ先】

株式会社小野酒造店 〒399-0601 長野県上伊那郡辰野町小野 992-1

電話番号：0266-46-2505 Eメール：info@yoakemae-ono.com

ホームページ：<https://yoakemae-ono.com/>

岡谷酸素株式会社（営業本部） 〒399-0004 長野県松本市市場 6-20

電話番号：0263-27-8800 フォーム：https://www.okayasanso.co.jp/contact_business

ホームページ：<https://www.okayasanso.co.jp/business>