<NEWS RELEASE>

2026 年 11 月 20 日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス

原料米の有効活用と豊かな吟醸香の両立へ

盛田が新たな麹菌と酵母で試験醸造を開始

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市／代表取締役社長：檜垣周作、以下「盛田」）は、名城大学の加藤雅士教授の研究グループ、株式会社ビオック、株式会社花酵母 factory、あいち産業科学技術総合センターとの共同研究で開発した麹菌と清酒酵母を用い、当社での試験醸造を開始しました。

米を大きく削る高精白に頼らず、原料米の有効活用と華やかな吟醸香を両立する清酒製造技術の実用化を目指します。

本研究は、愛知県の「知の拠点あいち重点研究プロジェクトⅤ期」における研究テーマ「あいちの次世代型発酵を目指した醸造用微生物の育種開発と社会実装」の一環です。

1　研究の背景と成果

原料米の価格高騰や米質の変化など、酒造りを取り巻く課題に対応するため、米のでんぷんを効率よく分解する麹菌と、吟醸香を多く生み出す酵母を開発しました。

これまでの試験で、精米歩合 70%の白米であっても、精米歩合 50%の白米を用いた場合と同等の酢酸イソアミル濃度が得られ、米を削りすぎずに豊かな吟醸香を生み出せることを確認しました。また、酒粕量は従来と比べて 40%減少しました。

当社は、これらの研究成果をもとに試験醸造を進め、製造規模での効果や酒質を評価し、原料米の利用効率と製品価値を高める酒造りに取り組みます。

2　試験醸造酒の限定販売予定

「2027 ねのひ蔵開き」で、本研究で開発した麹菌と酵母を用いた試験醸造酒を限定販売する予定です。

開 催 日 ：2027 年 2 月 13 日（土）
会　　場　：盛田株式会社 小鈴谷工場（愛知県常滑市小鈴谷亀井戸 21-1）
販売本数：限定 45 本（予定）
※開催案内は、2026 年 12 月中旬以降、当社ホームページに掲載予定です。

3　研究成果の発表予定

本研究成果は、「知の拠点あいち重点研究プロジェクトⅤ期 公開セミナー」で発表します。

日 時：2026 年 11 月 25 日（水）13:00～17:20
　　上記のうち、口頭発表 20 分、ポスター発表 50 分
会 場：あいち産業科学技術総合センター 1 階 講習会室
　　愛知県豊田市八草町秋合 1267-1

<NEWS RELEASE>

【報道機関からのお問合せ先】
盛田株式会社 マーケティング本部 商品企画室
TEL：03-3664-6563

◆盛田株式会社について
本社所在地：愛知県名古屋市中区栄一丁目 7 番 34 号
代表取締役社長：檜垣 周作
寛文 5 年（1665 年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）において清酒造りを開始して以来、おかげさまで昨年に創業 360 周年を迎えました。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。＜URL：https://moritakk.com/＞

◆株式会社 JFLA ホールディングスについて
本社所在地：東京都中央区日本橋蛎殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング
代表取締役社長：檜垣 周作
事業内容：乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営　＜URL：https://j-fla.com＞