



令和7年2月13日(木) 岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
食品科学研究所	試験研究部	鈴木 吉村	代表 058-201-2360 FAX 058-201-2363
産業技術総合 センター	機械部	横山(哲)	代表 0575-22-0147 FAX 0575-24-6976

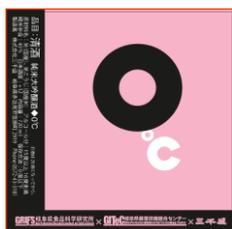
熟成による香りと味の変化を楽しむお酒が揃いました ～清酒貯蔵庫の温度を測定・蓄積するシステムを開発～

県食品科学研究所（岐阜市）と県産業技術総合センター（関市）は、県内製造業のDX推進を支援するため、令和4年度から「県内製造業のDX支援技術開発プロジェクト」を実施しています。その一環として清酒^{*1}製造のDX化に取り組み、IoTを活用した清酒貯蔵庫の温度測定システムを構築^{*2}し、積算温度^{*3}の異なる清酒の分析・官能評価^{*4}を行いました。

このたび、株式会社三千盛（多治見市）が、このシステムを用いて温度管理を行った清酒3種を製品化し、2月23日（祝）に同社で開催する「ここでしか飲めない酒祭り^{*5}」で限定販売することに合わせて、両機関の取組みと成果を紹介します。

記

- 日時** 令和7年2月23日（祝）10:00～15:30
- 会場** 株式会社三千盛（多治見市笠原町2919）
駐車場なし、多治見駅北送迎バス停車場よりシャトルバスあり
- 内容**
 - ①研究成果パネル展示発表
 - ・温度測定システムの構築（県産業技術総合センター）
 - ・清酒の成分変化と官能評価（県食品科学研究所）
 - ②清酒の販売（株式会社三千盛）
積算温度が異なる清酒3種^{*6}（0℃、1,500℃、3,000℃）を限定販売
各種96本（4合瓶）限定：1本あたり2,200円（税込）



- 参加料** 有料 ※詳細は株式会社三千盛のHPをご確認ください →



5 問い合わせ先

内容	所属・氏名	電話番号
清酒の販売について	株式会社三千盛 代表取締役 水野	0572-43-3181
研究について ・清酒全般と官能評価	県食品科学研究所 吉村、澤井	058-201-2360
研究について ・温度測定システム	県産業技術総合センター 横山（哲）	0575-22-0147

※1：清酒には、仕上がった酒を加熱処理せず、生の状態で味わうもの（生酒）、火入れと呼ばれる加熱処理を1回あるいは2回行い、貯蔵熟成させてから味わうもの（火入れ酒）、3年以上貯蔵し、長期熟成酒として味わうものがあります。夏以降に飲用の適期を迎える火入れ酒は貯蔵管理が難しい一方で、品質は安定し、味わいも穏やかになるものの、各酒造場は消費者への飲み頃の伝え方に苦勞しています。

※2：貯蔵庫内に配置した複数の温度センサで10分間隔の温度計測データを蓄積することにより1日毎の平均温度を算出するシステム。

※3：平均温度を累積した「積算温度」を管理することで熟成の進行がわかります。

※4：清酒の熟成の進行は着色度で捉えられること、ソムリエらの官能評価により、積算温度0℃、1,500℃、3,000℃の違いで熟成度の違いを捉えて香味の変化を確認しました。

※5：「ここでしか飲めない酒祭り」の詳細は次のホームページをご覧ください。

<https://www.michisakari.com>

※6：積算温度0℃とは0℃で貯蔵し続けたもの、同1,500℃及び同3,000℃とは、温調と外気により12℃以下を目標に温度管理し、目標積算温度に達した後は0℃で貯蔵したものの。