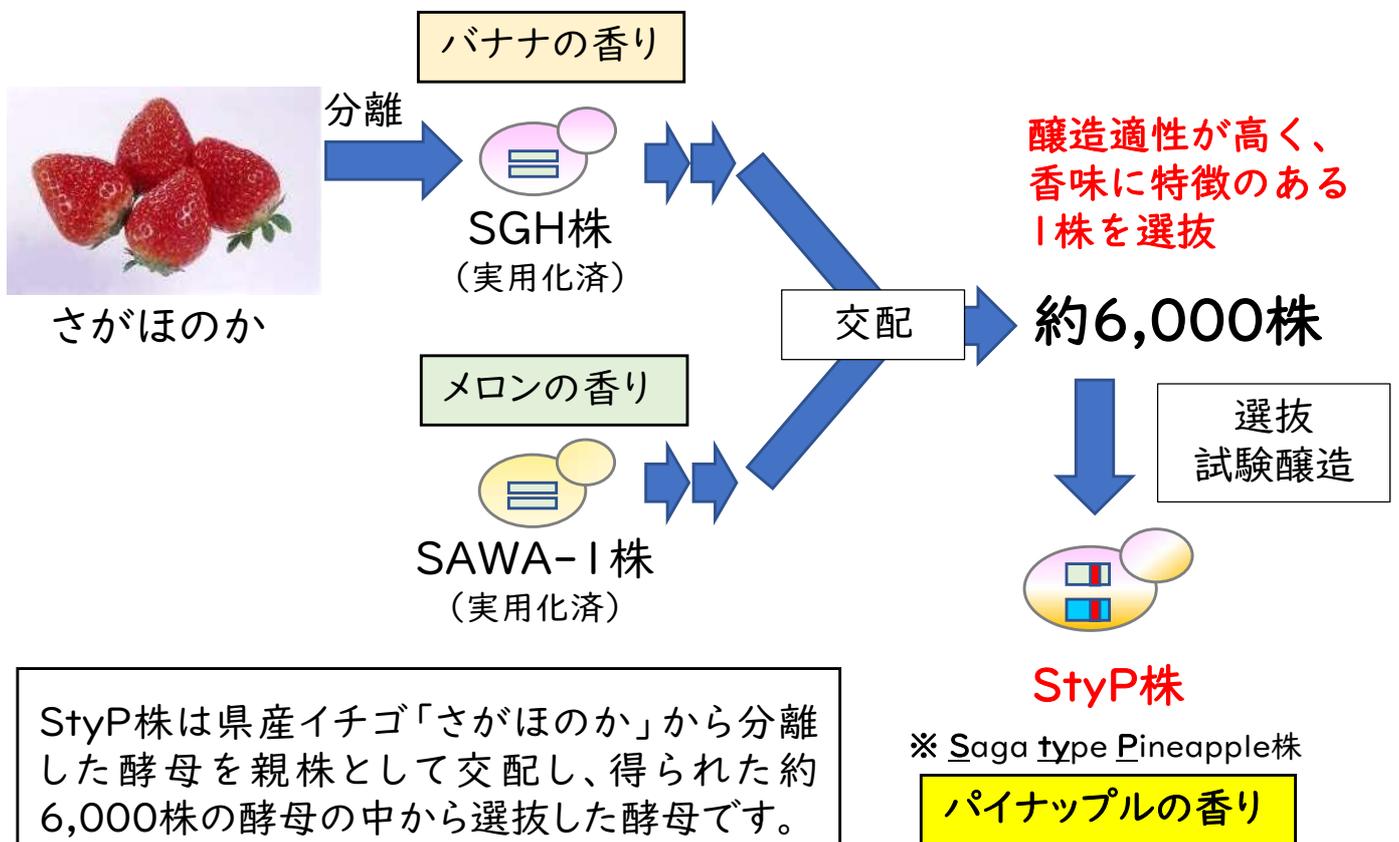


宗政酒造（株）が工業技術センターで開発した新酵母を使って清酒を商品化

<宗政酒造（株）での商品化経緯>

- 👉 工業技術センターで開発した県オリジナル清酒酵母「StyP（エスティワイピー）株」に出会う。（R4.8）
- 👉 県オリジナル清酒酵母「StyP株」を使用した試験醸造に取り組む。（R5.2）
- 👉 「StyP株」を使って、新たに特別純米酒「炎杜（えんと）」を商品化。（R5.7）

【工業技術センターでの新酵母「StyP株」の育種開発について】



StyP株は県産イチゴ「さがほのか」から分離した酵母を親株として交配し、得られた約6,000株の酵母の中から選抜した酵母です。