



2019年10月30日
株式会社 林本店

日本初、次世代無添加日本酒製造法 「トリプル発酵製法」を開発（特許取得）

個性的な旨味と良質な酒質を保ち、効率・安定的な酒造りを実現
新製法第一弾商品「百十郎白炎（びやくえん）」11/6より販売開始

日本酒醸造元、株式会社林本店（代表取締役社長：林 里榮子 岐阜県各務原市、以下林本店）は、日本初となる次世代無添加日本酒製造法「トリプル発酵製法」を開発し、特許を取得しました。

（特許第 6592732 号：乳酸菌と酵母菌の並行育成による酒母の製造方法）

<日本酒造りの基本>

日本酒は、米と米麴・水を原料とし、アルコール発酵させたものです。麴の酵素により「糖化」させ、酵母の力で「アルコール発酵」を促します。「糖化」と「アルコール発酵」を同時に行う「並行複発酵」

という、世界でも類をみない高度な醸造手法を用いています。

<従来の日本酒製造法>

日本酒造りは「酒母（しゅぼ）・酛（もと）」という小さな仕込みから開始します。この「酛」造りの目的は、発酵に必要な「酵母」を大量に培養することであり、そのためにも他雑菌から守る「乳酸」を発生させることが必要です。

伝統的には「生酛（きもと）」という手法が行われ、自然の乳酸菌を取り込むことで乳酸を発生させ、酒造りを行ってきました。自然由来の乳酸菌から乳酸発酵するため、お酒の旨味の個性を引き出すことができました。

しかし「生酏」の手法では乳酸の発生が不安定であり、安定的な酒造りが困難でした。安定的な酒造りのため、明治時代に「速醸酏（そくじょうもと）」という手法が開発され、現在では主流の製造法

となりました。「速醸酏」は醸造用の乳酸を添加することで、効率的で安定的な酒造りを可能としてきました。現在では全国の酒造りほとんどが「速醸酏」の手法で行われています。

<速醸酏の功罪>

「速醸酏」の手法では、お酒の旨味の個性に影響する「乳酸」が「醸造用乳酸」という「添加物」であるため、似通った風味がするお酒になる傾向があります。最近ではお酒の個性を追求するためあえて「生酏」の手法に戻すなど、「無添加」の手法を採用することで、本来の蔵の味を取り戻す努力をする蔵元も増えてきました。

<次世代無添加日本酒製法・トリプル発酵製法>

今回開発した次世代無添加日本酒製法「トリプル発酵製法」では、「糖化」と「アルコール発酵」が

同時に行われる「並行複発酵」に加え、「乳酸発酵」という3つの変化が同時に行われます。

新製法である「トリプル発酵製法」により、个性的なお酒の旨味を引き出す「生酏」手法と、安定的で効率的な酒造りを可能とする「速醸酏」手法のメリットを同時に実現することが可能です。

また安全・安心な乳酸菌を選び「乳酸」を自然発生させるため、より安定した酒質を保つことが可能となります。さらに「トリプル発酵製法」では「生酏」による酵母の培養時間が約1/2となり、「速醸酏」よりも時間を短縮することが可能です。

「トリプル発酵製法」は、个性的な旨味をもつお酒でありながらも良質な酒質を保ち、効率的で安定的な酒造りとなり、すべてが原料由来の無添加醸造が可能になりました。

<第一弾商品「百十郎 白炎（びやくえん）」販売開始>

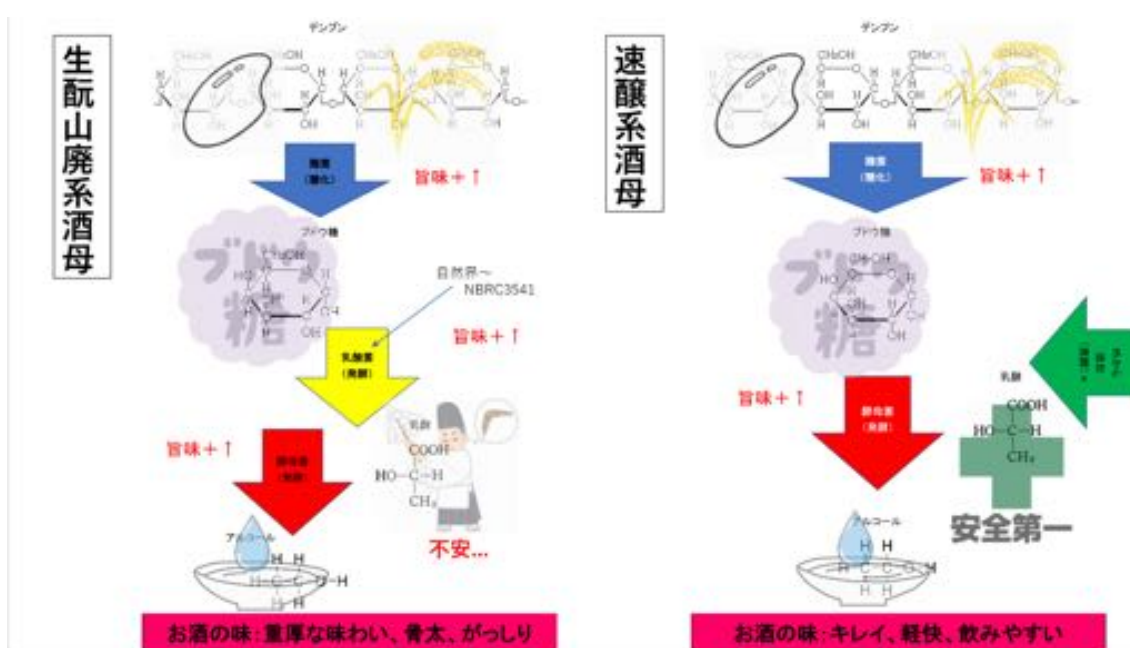
「トリプル発酵製法」により無添加醸造された第一弾商品「百十郎 白炎（びやくえん）」を、令和元年11月6日より販売を開始します。

<林本店の今後の取り組み>

今後林本店では、次世代無添加日本酒製法「トリプル発酵製法」により、目指す酒質である「透明感あふれる、日本で一番きれいなお酒」をさらなる高いレベルで実現していきます。

そして世界に向けて、日本の国酒である「日本酒」を製品だけではなく技術や習慣を含め、「日本酒文化」の拡大に貢献していきます。2020年には100周年を迎える今後の林本店の取り組みに、どうぞご期待ください。

<従来の日本酒製造法での発酵プロセス>



<トリプル発酵製造法の発酵プロセス>



<トリプル発酵製造法第一弾商品・百十郎 白炎（びやくえん）>



幕開・生原新酒

トリプル発酵製法 *特許取得*

新製法の無添加仕込

持続可能な農業から生まれた新米醸造

百十郎
白炎
The Beginning

純米吟醸
無濾過生原酒

百十郎 白炎 販売価格： 720ml ¥1,350 1800ml ¥2,600

<百十郎について>

岐阜県各務原市出身で、全国に名を馳せた歌舞伎役者・市川百十郎 に由来しています。1200本もの桜を寄贈し、「百十郎桜」として見事な桜並木が現存しています。「百十郎」という名には、

歌舞伎や桜のように日本文化の象徴となるような思いが込められています。



<百十郎の仕込み水>

日本三大清流で世界農業遺産にも選出された、清流「長良川」の豊富な名水から生まれたお酒

世界で 37 地域、日本国内では 8 地域のみが認定されている世界農業遺産・清流長良川。長良川の水の美しさや生態系、水を育む源流の森、流域に住む人々の水とともに暮らす伝統文化やなりわいなどが評価され認定されています。長良川の水は、日本でも有数なお酒造りに最適な超軟水です。



株式会社 林本店会社概要

所在地： 岐阜県各務原市那加新加納 2239

設立： 1920 年 10 月

代表取締役社長： 林 里榮子

電話番号： 058-382-1238

ウェブサイト： <http://www.eiichi.co.jp/>



お問合せ先

電話番号：058-382-1238 (10:00 - 17:00)

Email：hayashihonten@eiichi.co.jp

担当：林、佐藤