

さくらこうば “ごじょうがわざくら” おおぐち
桜酵母 “五条川桜” おおぐち

尾張／大口町



先行販売では即完売の人気

五条川沿いの桜の花びらから分離した酵母と、大口町産の米「あいちのかおり」を組み合わせ醸造した日本酒『おおぐち』。2009年12月より大口町内で先行発売されたばかりで、限定600本は即完売する程の人気ぶり。「すっきりとした辛口で桜のようなやさしい香り先染しめる」、「さっぱりしてフルーティな味わい」などと評判を呼んでいる。今後は年2回(3月・12月)の販売を予定している。

地域産業の振興に向けた
成功事例の一つ

今回『おおぐち』の新規酵母開発のために、大口町商工会と共同研究を行ったのは愛知県産業技術研究所食品工業技術センター。同センターにおいて五条川の桜の花から食品酵母を分離し、育種改良で香りを向上させることで、安全で香りの良い酵母「五条川桜」の開発に成功。この成果は、地域産業の振興に向けた成功事例として、名古屋商工会議所で開催された「明日を拓くモノづくり新技術2009」で紹介された。



お問い合わせ

[TEL]0587-95-2557

大口町商工会 [FAX]0587-95-6328

[URL]<http://www.ooguchi.or.jp/>



2010 Aichi Prefecture

愛知のうまいもん150