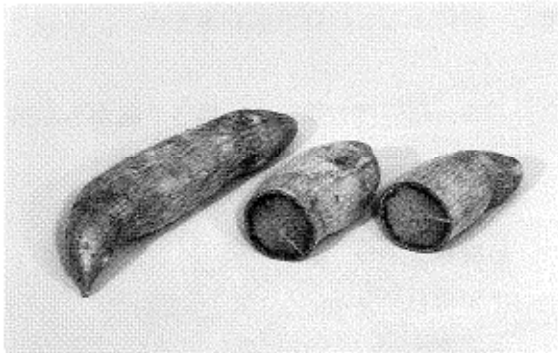


# 新種甘藷を原料とする新しい酒類の開発

食品工業部 ○瀬戸口真治

近年、さつまいもの研究が進み、多種多様な品種が開発されました。中でも、紫さつまいもは、アントシアン系の色素を高濃度に含有し、植物性の色素を活かした食品素材として注目されています。

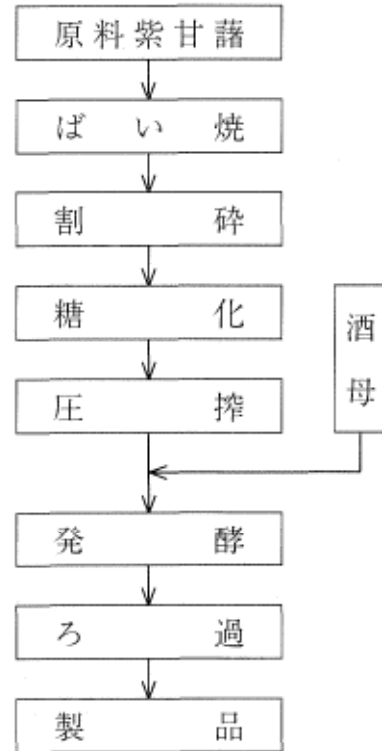
当センターでは、この色素に着目し、紫さつまいもを原料に赤ワインタイプの醸造酒とリキュールの開発を行いました。



紫さつまいも



赤ワインタイプの醸造酒及びリキュール



赤ワインタイプの醸造酒の製造方法