






## 平成29年度

製品名:	濁酒「上川名」	
会社名:	平間 栄雄(上川名地区活性化推進組合)	
製品の紹介:	濁酒「上川名」は、構造改革特区における濁酒として、同地区産のひとめぼれを用い、やや辛口ながら口あたりのやわらかさも備えた味わいに仕上げた逸品。現在は、同組合が運営する農村レストラン「縄文の幸」で180ml400円で提供されている。	
センターの役割:	技術支援事業を通じ、濁酒製造免許取得・設備の選定・導入等を支援、事業化された。	
その他連携機関:	柴田町(法人番号 4000020043231)、宮城県大河原農業改良普及センター	

製品名:	穀町エール	
会社名:	穀町ビール	
製品の紹介:	(公財)みやぎ産業振興機構の補助(平成29~30年度)を得て製造設備を導入、8月に発泡酒製造免許を取得、11月ブルーパブ(Brew pub:小規模醸造所とパブを兼ねた酒場のこと)開業にこぎ着けた。 高アルコール度のベルギースタイルのエールで、ふんだんに麦芽を使用した濃厚なモルト(麦汁)に蜂蜜を加え、キャラメルのような香ばしい香りにほろ苦さと甘み、うま味を湛えた豊かな香味に仕上げた。	
センターの役割:	技術支援事業を通じ、製造手法・レシピ、設備情報提供、製造実習、製造設備の検証	
その他連携機関:	(株)加美町振興公社	

製品名:	無塩熟成そうめん・無塩熟成うどん	
会社名:	はたけなか製麺(株)	
製品の紹介:	北海道産小麦粉100%を使用した「つるっと美味しい」無塩乾麺。 塩分摂取量低減にも役立つ、食塩を使用しない「製麺法」を産学連携のプラトホームを活用して開発した。製品評価により、100gあたりの食塩相当量が0g表示可能なレベルであることを確認した。 賞味期限:うどん1年半、そうめん2年	
センターの役割:	物性評価・栄養成分測定への支援	
その他連携機関:	宮城県食品産業協議会	

製品名:	蔵の華吟醸セゾン	
会社名:	(株)加美町振興公社 地ビール製造所	
製品の紹介:	同町の(株)山和酒造店の協力の下、清酒の技術を活かし、清酒酵母の香りと60%に磨いた蔵の華によるスッキリとした味わいが特徴のベルギースタイルの上面発酵ビール。加美町の食材を引き立てる夏の季節商品として約7,000本を平成29年7月1日に販売開始し、約1ヶ月で完売した。	
センターの役割:	技術支援事業を通じ、使用する酵母選択など製造手法・レシピ決定をサポート	
その他連携機関:	(株)山和酒造店(法人番号 2370201002401)	

製品名:	ケディクリーンシリーズ	
会社名:	国立大学法人 東北大学 (株)ケディカ	
製品の紹介:	ケディクリーンEXはジェットシャワー用洗剤で、医科・歯科器具のタンパク質の除去に、ケディクリーンTZKは超音波洗浄用で、歯科用セメントとタンパク質を同時除去する洗剤。 従来品に比べ優れた洗浄力を持ち、洗浄作業の負担とコストの軽減の両立を実現した。	
センターの役割:	医科・歯科器具の清浄度および洗剤残さの評価	
その他連携機関:	宮城県新産業振興課	