

白鶴の料理酒「CS-4T」に含まれる成分が
代替肉などの食品の不快臭改善で特許取得
～大豆ミートや肉類、魚介類、納豆、キノコなどの風味向上～

白鶴酒造株式会社は、プレノールおよびイソプレノール（※）に食品の不快臭を改善する効果を見出し、特許を取得しました（特許 7450789 号「食材又は飲食品の臭い改善剤、及び食材又は飲食品の臭い改善方法」）。

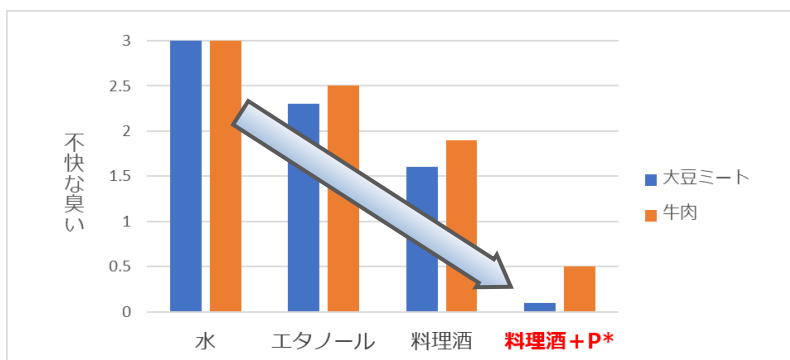
これらの成分は業務用料理酒「白鶴 料理酒 CS-4T」に含まれています。

■特許概要

プレノールおよびイソプレノールは、大豆ミートなどの植物性たんぱく特有のにおい、肉類の不快臭（脂臭さ、畜肉臭、グラス臭）、魚介類の不快臭、納豆臭、キノコ類の不快臭、野菜の青臭い香り、レトルト臭を低減する効果を持つことが確認されました。

プレノールおよびイソプレノールは一般的な日本酒には含まれていませんが、白鶴独自の清酒酵母を用いることにより生成されます。この技術を活用した「白鶴 料理酒 CS-4T」を用いて調理することで、様々な食材や食品の不快臭を低減し食品の風味を向上することができます。

（※）プレノールおよびイソプレノールは柑橘類やコーヒーなどに含まれる身近な成分です。



<大豆・大豆ミートイメージ>

図1. 大豆ミートおよび牛肉への不快臭改善効果 (官能検査)
水で調理したサンプルの不快臭を3としたときのにおい強度
* : 当社既存の料理酒にプレノール、イソプレノールを添加

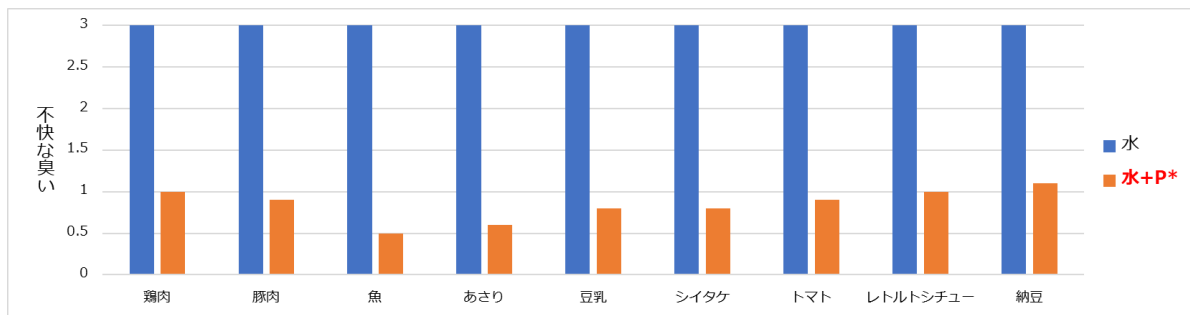


図2. 様々な食品の不快臭改善効果 (官能検査)
水で調理したサンプルの不快臭を3としたときのにおい強度
* : 水にプレノール、イソプレノールを添加

■料理酒の開発と特許取得の背景

古くから日本酒にはさまざまな調理効果があることが知られています。当社でも肉・魚などの特有の臭みを抑える料理酒の開発に力を入れており、料理に特化した日本酒を取り扱っています。

昨今、食料不足の問題や、畜産による環境問題、健康志向の高まり、ヴィーガンなどさまざまな観点から、大豆ミートなどの代替肉への関心が高まっています。一方で、大豆ミートには特有のにおいがあり、これまではスパイスでの下処理や味付けを濃くするなどの対応が一般的でした。

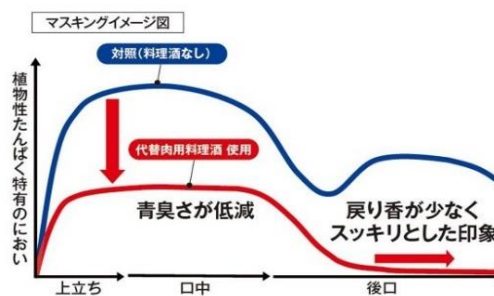
当社ではこの課題に着目して研究を行い、当社のオリジナル清酒酵母が生成する成分に、大豆ミート特有のにおいへのマスキング効果があることを発見し、2023年6月に業務用料理酒「白鶴 料理酒 CS-4T」を発売しました。また、様々な食品の不快臭を低減し、風味を向上する効果があることを明らかにしました。

大豆ミートやその他さまざまな食品をこの料理酒で調理することで活用の幅がひろがり、普及にも貢献できると考えています。

■業務用料理酒『白鶴 料理酒 CS-4T』について

商品特長

- (1) 大豆ミートなど植物性たんぱく特有のにおいを抑制
- (2) 代替肉以外の食材特有のにおいも抑制
 - ・肉類の不快臭（脂臭さ、畜肉臭、グラス臭）
 - ・魚介類の不快臭
 - ・納豆臭
 - ・キノコ類の不快臭
 - ・野菜の青臭い香り
 - ・レトルト臭
- (3) 自然にマスキングができるため料理本来の味付けが可能
- (4) 日本酒なので食塩ゼロ



<大豆ミート調理イメージ>

商品概要

商品名	白鶴 料理酒 CS-4T
酒類の名称	日本酒
アルコール分	12%以上 13%未満
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール
内容量	18L
容器／荷姿	キュービックコンテナ／段ボール詰
価格	オープン価格



【商品・お取引に関するお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL：078-856-7190（休祝日を除く月～金 9:00～17:00）

白鶴ホームページ：<https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>