

# 柑橘の香りを活かした酒類の製造

— 早摘み果実を利用した地域特産リキュールの開発 (H23~24) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 宮岡 俊輔

柑橘の香りを活かした酒類を開発するため、柑橘果皮のエタノール浸漬物を減圧蒸留し、柑橘の芳香成分を効率的に抽出した蒸留酒の製造技術を検討しました。

## 【方法】



柑橘果皮エタノール浸漬物



製造条件の最適化  
○品種選択  
○抽出条件  
○蒸留条件等



マイクロ波減圧蒸留装置による減圧蒸留

## 表 ブラッドオレンジ果皮蒸留酒の成分

	濃度 (mg/L)
【精油成分】	
リモネン	254
リナロール	175
【苦み成分】	
リモニン	0.1
マリニン	1.8
エタノール (% , v/v)	43.2

柑橘の品種選択、苦味成分測定、抽出・蒸留条件の最適化、リモネンの選択的な除去法を検討し、苦味がなく柑橘の香りを活かした蒸留酒を製造することができました。

本技術により下記のような地域特産リキュールの開発が期待されます。

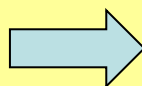
【商品イメージ (既存)】

【新商品】



コアントロー：欧州を起源とするカクテルベースのリキュール

スタチ酎：特産果実の香りを活かした焼酎



新商品

○えひめ発カクテルベースのリキュール

○えひめの柑橘酎

○フレーバード清酒



フレーバードワイン：スペインのサンテリアなど果実の香りを活かしたワイン