



SANUKI OLIVE YEAST
さぬきオリーブ酵母

香川の日本酒

さぬきオリーブ酵母を使った



かがやくけん、かがわけん。

香川県



香川県産オリーブの果実から見つけた 「さぬきオリーブ酵母」の日本酒が発売されました！

香川県酒造組合と、香川県産業技術センター発酵食品研究所の共同開発により、
県産オリーブの果実から、酒造りに適した「さぬきオリーブ酵母」を発見しました。
この「さぬきオリーブ酵母」を使った4種類の新しい日本酒が誕生しました。
令和2年度かがわ県産品コンクールで「優秀賞」を受賞しました。



さぬきオリーブ酵母とは

さぬきオリーブ酵母とは香川県小豆島で栽培されているオリーブの実の表面から見つけた醸造に適した酵母のことです。

さぬきオリーブ酵母の誕生秘話

さぬきオリーブ酵母は、香川県らしい日本酒を造りたいという香川県酒造組合からの依頼をきっかけとして、平成28年に、香川県の県花・県木であるオリーブから酒造りに使用できる酵母を探し始め、2年以上の月日をかけ発見しました。

当初、オリーブの実から見つかった酵母は、あまりアルコールを造らないことが課題でした。

そこで、アルコールが含まれる環境で酵母を“鍛え”、繰り返し選抜を重ねることで、ようやく高いアルコール度数のお酒ができる酵母を見つけることができました。

その後、小豆島酒造、西野金陵、綾菊酒造、川鶴酒造の4社が、さぬきオリーブ酵母のほか、米、水ともに“オール香川”の原料で仕込み、考案から4年の歳月をかけて、令和2年4月にさぬきオリーブ酵母を使った新酒として発表しました。

さぬきオリーブ酵母の特徴

さぬきオリーブ酵母を使った日本酒は、果実のような香りとトロピカルな酸味が特徴で、どんな料理にも合わせやすい味わいです。

オリーブハマチやオリーブ牛など、香川県産のおいしい食材と一緒に、さぬきオリーブ酵母で造った日本酒をぜひ味わってください。



さぬきオリーブ酵母の日本酒に合う おススメの料理とこだわりの酒器



川鶴酒造

Setouchi KAWATSURU

純米吟醸 さぬきオリーブ酵母仕込み



※写真はイメージです。

おススメの料理

ペペロンチーノ、
オリーブオイル料理

こだわりの酒器

中田漆木

「銀彩ぐいのみ」

鮮やかな色漆とポップな柄が
フレッシュ感溢れる酒によく合う。



西野金陵

金陵 瀬戸内オリーブ純米吟醸



※写真はイメージです。

おススメの料理

オリーブ牛のタリアータ(ステーキ)

こだわりの酒器

AJI PROJECT

「CAVE SETCUP」

「花崗岩のダイヤ」と称される
庵治石(あじいし)。
酒器も酒も冷やして。



綾菊酒造

綾菊 さぬきオリーブ 純米酒



※写真はイメージです。

おススメの料理

カルパッチョ、マリネ

こだわりの酒器

さぬきうるし Sinra

「Zoukoku ぐいのみ“武”」

香川漆器の技法「象谷塗」。
心地よい香りを楽しんで。



小豆島酒造

小豆島にオリーブの実のなるころ・・・



※写真はイメージです。

おススメの料理

小豆島産ソーセージ・生ハム、
太刀魚のムニエル

こだわりの酒器

Rie Glass Garden

「Olive Glass 酒器ちょこ 丸」

オリーブの枝葉を
溶かし込んだグラスで
小豆島の風を感じて。



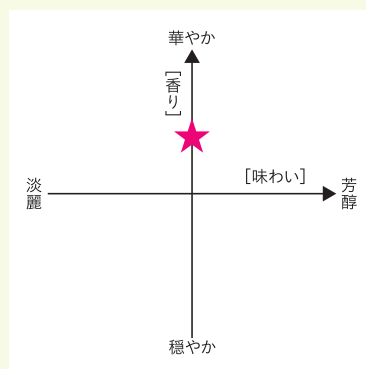
川鶴



ぶどうを思わせる
果実様の上品な香り。
やわらかな口当たりと
抑揚のある旨味。
みずみずしくフレッシュで
軽快な酸とキレ味が特徴。

Setouchi KAWATSURU 純米吟醸 さぬきオリーブ酵母仕込み

酒質	純米吟醸
アルコール度数	14
日本酒度	±0
精米歩合	55%
使用酵母	さぬきオリーブ酵母
酸度	2.2
アミノ酸度	1.1
使用米名称・産地	オオセト・香川県産
使用米麴名称・産地	オオセト・香川県産



詳しくはこちら ▶▶▶▶



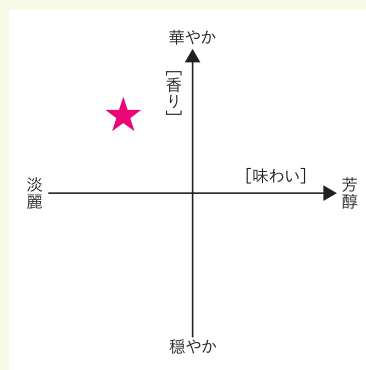
金陵



従来の日本酒と比較して、
甘酸っぱくさわやかな、
トロピカルな印象です。
フルーティな果実香は、
風光明媚な瀬戸内をイメージ
させてくれます。

金陵 瀬戸内オリーブ純米吟醸

酒質	純米吟醸
アルコール度数	15~16
日本酒度	-6.0
精米歩合	58%
使用酵母	さぬきオリーブ酵母
酸度	2.5
アミノ酸度	0.8
使用米名称・産地	さぬきよいまい・ 香川県産
使用米麴名称・産地	さぬきよいまい・ 香川県産



詳しくはこちら▶▶▶▶



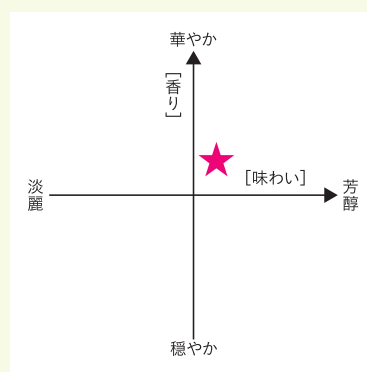
綾菊

青いフレッシュな果実の香り、
パッションフルーツやライチなどの
トロピカルフルーツをイメージさせる
キリッとした酸と、すっきりとした
味わいが特徴です。



綾菊 さぬきオリーブ 純米酒

酒質 ————— 純米酒
アルコール度数 ————— 15
日本酒度 ————— -1
精米歩合 ————— 60%
使用酵母 ————— さぬきオリーブ酵母
酸度 ————— 2.2
アミノ酸度 ————— 1.3
使用米名称・産地 — オオセト・香川県産
使用米麴名称・産地 — オオセト・香川県産



詳しくはこちら ▶▶▶▶



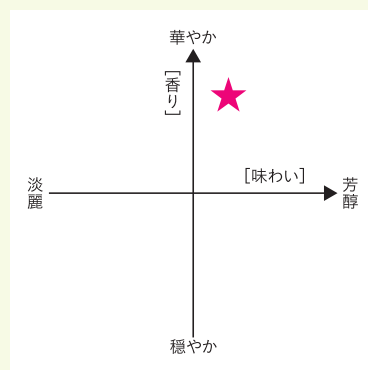


搾った後すぐに瓶に詰めて-5℃で保存。
フレッシュでほっとりとした甘口の純米酒。
オリーブ牛などお肉に合わせてお召し上がりください。
春先には、同じ醪(もろみ)から袋しぼりをした“おりがらみ”
「小豆島にオリーブの花の咲くころ…」を限定発売いたします。
こちらは、瀬戸内海の新鮮なお魚とよく合います。
呑み比べをされても面白いお酒です。

小豆島にオリーブの実のなるころ…



酒質	純米酒
アルコール度数	15
日本酒度	-13
精米歩合	60%
使用酵母	さぬきオリーブ酵母
酸度	1.85
アミノ酸度	1.1
使用米名称・産地	オオセト・ 小豆島中山千枚田産
使用米麴名称・産地	オオセト・ 小豆島中山千枚田産



詳しくはこちら ▶▶▶▶





川鶴酒造株式会社

〒768-0022 香川県観音寺市本大町836番地
TEL: 0875-25-0001
mail: kura@kawatsuru.com
HP: <http://kawatsuru.com/>



西野金陵株式会社

〒766-0001 香川県仲多度郡琴平町623番地
TEL: 0120-64-1336/0877-73-4133
mail: mail@nishino-kinryo.co.jp
HP: <https://www.nishino-kinryo.co.jp/>



綾菊酒造株式会社

〒761-2204 香川県綾歌郡綾川町山田下3393-1
TEL: 087-878-2222
mail: info@ayakiku.com
HP: <http://www.ayakiku.com/>



小豆島酒造株式会社 (MORIKUNI)

〒761-4426 香川県小豆郡小豆島町馬木甲1010番地1
TEL: 0879-61-2077
mail: info@morikuni.jp
HP: <https://www.morikuni.jp/>

