

佐賀はがくれ酵母（商標）

商標の概要

- ◆『佐賀はがくれ酵母』は、佐賀県工業技術センターが開発した佐賀県独自の日本酒醸造用酵母の商標です。
- ◆この酵母は、佐賀県オリジナル品種のいちご『さがほのか』由来の酵母や、フルーティな香りを醸す酵母、また、発酵力や製造効率の向上など、佐賀県独自の高品質な日本酒づくりに貢献しています。
- ◆この商標は、佐賀県産日本酒のブランド化を支援し、佐賀県の酵母の開発、管理、頒布に活用します。



『佐賀はがくれ酵母』
(顕微鏡写真)

『佐賀はがくれ酵母』の種類と特徴

酵母の種類	特 徴
F4株	・穏やかな香りで酸度が高い。 ・発酵力が強い。
F7株	・華やかな香りで酸度が高い。
F401株 (F4株の泡無し株)	・穏やかな香りで酸度が高い。 ・発酵力が強く、高泡形成能がないため製造効率が向上。
SAWA-1株	・メロンのような穏やかな香りで酸度が低め。 ・発酵力が強く、高泡形成能がないため製造効率が向上。
SGH32株 (さがほのかより分離)	・バナナのような華やかな香りで酸度が低め。 ・発酵力が強く、高泡形成能がないため製造効率が向上。
StyP株	・パイナップルのような華やかな香りで酸度が低め。 ・発酵力が強く、高泡形成能がないため製造効率が向上。



商品化された佐賀県産日本酒
(一部)



基本情報

出願日	公開または登録番号	本県以外の権利共有者
令和4年12月9日	商標第6692800号	なし

お問い合わせは…

佐賀県工業技術センター

〒849-0932

佐賀県佐賀市鍋島町八戸溝114

TEL 0952-30-9398

FAX 0952-32-6300

E-mail skougi@pref.saga.lg.jp