

協同組合秋田さきがけ(佐々木正光理事長)が開発した「生酒劣化防止システム」で処理された生酒の試飲会が二十六日、秋田市のアトリオンで開かれた。このシステムにより、販売期間が大幅に延びるほか輸送コストも軽減するといひ、来月行われる東京での試飲会を経て、春から販売活動に力を入れることになっている。

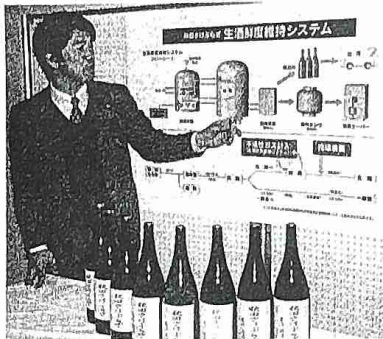
# 飲みやすく あっさり味

## 劣化防止の生酒好評 秋田市で試飲会

秋田さきがけでは、通産省の「中小企業創造的事業活動法」に基づき、県内の様々な中小企業に協賛し、劣化防止の生酒を開発した。このシステムにより、輸送コストが大幅に削減され、生酒の味もより美味しく、あっさりとした味わいになる。秋田さきがけは、このシステムを開発し、秋田市内の各店舗で販売している。試飲会では、一般客のほかに、関係者も参加した。秋田さきがけの佐々木正光理事長は、「このシステムを開発したのは、生酒の味をより良くするためだ」と話している。

### 秋田さきがけ 3年かけ装置開発

試飲会場でシステムを紹介する佐々木理事長



常温で鮮度保つ技術開発

県内の農業種五社でつくった協同組合「秋田さきがけ」(佐々木正光理事長)が開発した。二十六日、秋田市のアトリオンで、システムで処理した生酒の試飲会が開かれた。市販の生酒は、常温でも腐敗しやすい。このシステムは、生酒の味をより良く保ち、輸送コストも削減する。秋田さきがけは、このシステムを開発し、秋田市内の各店舗で販売している。

同時に醸造の働きを止めるのが基本原理。酸素を不活性ガス(窒素)に置き換えることで、味の劣化を抑え、生酒の味をより良く保つ。秋田さきがけは、このシステムを開発し、秋田市内の各店舗で販売している。試飲会では、一般客のほかに、関係者も参加した。秋田さきがけの佐々木正光理事長は、「このシステムを開発したのは、生酒の味をより良くするためだ」と話している。

秋田さきがけは、このシステムを開発し、秋田市内の各店舗で販売している。試飲会では、一般客のほかに、関係者も参加した。秋田さきがけの佐々木正光理事長は、「このシステムを開発したのは、生酒の味をより良くするためだ」と話している。