

報道資料

令和6年3月11日（月）

奈良県内栽培のシャクヤク花から清酒酵母を新たに分離

～シャクヤク花酵母使用濁酒が誕生～

奈良県産業振興総合センターは、県内で栽培されているシャクヤク花から清酒酵母を分離しました。その酵母を使い、葛城酒造株式会社（御所市）において濁酒『百楽門 華（ひゃくらくもん はな）』が誕生しました。

◎内 容 シャクヤク（ボタン科）は5月頃に花を咲かせる多年草で、根を乾燥させたものは鎮痛や血行促進効果があり、漢方の生薬として使用されています。奈良県では2012年度より「漢方のメッカ推進プロジェクト」を部局横断で進めており、漢方の原料となる薬用作物の生産、漢方に関連する新たな商品・サービスの創出に向け、県内の産業活性化に取り組んでいます。産業振興総合センターでは新たな漢方関連醸造商品を目指し、奈良県内の栽培地で生薬用、観賞用として栽培されているシャクヤク花より、清酒酵母の分離を検討した結果、清酒醸造に適した酵母を分離することができました。

この度、そのシャクヤク酵母を用いた、華やかな香りを持ち軽快な酸味のある濁酒（日本酒）が、葛城酒造株式会社より商品化されました。

下記のとおり、令和6年3月10日より販売されています。

◎商 品 名 『百楽門 華』

製造：葛城酒造株式会社
（御所市名柄 347-2）

◎内 容 量 720 mL

◎価 格（税込） 1,980 円（720 mL）

◎発 売 日 令和6年3月10日（日）

◎販 売 場 所 葛城酒造株式会社
（御所市名柄 347-2）
東川酒店
（御所市西町 121-1）



「百楽門 華」720mL

<問い合わせ先>

○濁酒の製造・販売に関すること

葛城酒造株式会社
代表取締役 久保 伊作
代表取締役 谷口 明美
TEL 0745-66-1141

○研究内容に関すること

奈良県産業振興総合センター
産業技術研究部
バイオ・食品グループ 立本 行江
TEL 0742-33-0863