

テキーラ 一瞬で熟成の味

電気分解の技術開発を手掛けるイノベータータイプ・デザイン&テクノロジー（浜松市浜北区）は、電気分解を応用したおいしい酒や酸化しにくい食品などの事業を拡大する。五月には、長期熟成させたような味わいが特徴のテキーラ「マッチョ」の国内販売を開始。今後もブランデーやスコッチウイスキーのほか、生クリーム製造装置の開発を進める計画だ。

（白山泉）

浜北区の企業 電気分解技術を応用

マッチョは、同社が開発した電気分解の装置に、できたばかりの原酒を通して作る。通常、蒸留酒を貯蔵・熟成すると、水の分子がアルコールを包むように集まってきて滑らかになる。この装置は水の分子がアルコールに集まりやすい状況を作り出し、長期熟成と同じ効果を得ることができる。「熟成に十年かかるものを電気分解の装置を通せば瞬時に作ることができる」と田中博社長は解説する。

現在、ブランデーやスコッチへの応用研究を米国の酒造会社とともに進めている。今年三月にサンフラン

スコはこれまで、この装置を日本酒や焼酎、ワインの製造にも応用してきた。マッチョは、日本ではまだ需要が少ないテキーラの成長性を見込んで、メキシコの老舗酒造会社とともに開発した。

小売価格は一本（七五〇）



電気分解の技術を応用してメキシコの老舗酒造会社とともに作ったテキーラ「マッチョ」＝浜松市浜北区で

世界で評価、販売拡大へ

シスコで開かれた世界的な酒類競技会「ワールド・スピリッツ・コンペティション」で、この装置を使って作ったブランデー三種類が銀賞と銅賞を受賞するなど、評価が高まっている。ライナップを広げて年間十数万本規模の販売を目指す。田中社長は「電気分解した酒は悪酔いせず、一定を底上げする。」

「電気分解は十八世紀からある技術。それをビジネスにするのは周回遅れとも言える」と話すのは、電気分解の技術を応用した装置を開発するイノベータータイプ・デザイン&テクノロジー社長の田中博さん（54）。一方で「古典的な技術だからこそ応用できる分野は広い」とも。

応用できる分野広い



薬品を使わずに配管のスケール（付着物）を除去する装置などが売り上げの主力だが飲料や食品などの分野にも技術の活用を拡げる。

二〇〇三年に設立したベンチャー企業。真空管の光センサー開発で世界的な企業になった地元の浜松ホトニクスが目標だ。研究開発を積み重ねることで技術力や規模を拡大し、「第二の浜ホトを目指したい」。

ひとこと