



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和6年11月27日（水） 岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
食品科学研究所	試験研究部	鈴木 寿 久松 賢太郎	代表 058-201-2360 FAX 058-201-2363

サクラの花びらから採取した県オリジナル酵母 「加茂農林桜酵母」を使用した初のクラフトビールが販売開始！

岐阜県食品科学研究所（岐阜市）では、地域の食材等を活用した商品開発の支援を行っています。

当研究所では、県立加茂農林高等学校内（美濃加茂市）のシダレザクラの花から採取した「加茂農林桜酵母^{*1}」に着目し、岐阜大学との共同研究^{*2}により市販ビール酵母並みの発酵力を有することを明らかにしました。

このたび、株式会社東美濃ビアワークス^{*3}（瑞浪市）が、この酵母を使用したクラフトビールを製品化し、12月7日（土）に開催する「カマド4周年感謝祭」で紹介、販売されることになりました。

ぜひこの機会に岐阜県発の新しいクラフトビールをご賞味ください。

記

1 商品概要

- 商品名 ワイルド マジック ボリュームワン チェリー ブロッサム ペタルズ WILD MAGIC Vol.1 -CHERRY BLOSSOM PETALS
- 価格 330ml瓶 800円（税込） ※自社販売価格
- 特長 ビアスタイル：ベルジャントリペル アルコール度数：8%
- 酵母由来のアロマは、バナナやクローブを思わせるフルーティーさと共に、スパイシーさと、うっすらと木のような香りも併せ持ちます。口に含めば、小麦麦芽由来の滑らかな口溶けと、8%のアルコール感で、長い余韻に包みこまれます。



2 発売時期・場所

- 日時 令和6年12月7日（土） 11:00～16:00
- 会場 株式会社東美濃ビアワークス カマドブリュワリー（瑞浪市釜戸町 3154-3）
- 内容 当日は、ボトル販売ならびに樽生ビールの提供のほか、トークショーでは今回のクラフトビールの製造や、今後の岐阜県の野生酵母に関する同社の思いなどを発表します。

*下記でもお買い求めいただけます

- ・カマドブリュワリー EC サイト STORES (<https://camado.stores.jp/>)
- ・東濃地方の酒販店ほか

3 食品科学研究所の支援内容

「加茂農林桜酵母」の培養や発酵手法を株式会社東美濃ビアワークスに技術移転

4 問い合わせ先

内容	所属・氏名	電話番号
酵母採取について	県立加茂農林高等学校 青山佐織	0574-26-1238
酵母評価について	岐阜大学応用生物科学部 中川智行	058-293-2927
商品について	株式会社東美濃ビアワークス 東恵理子	0572-51-2620
研究全般について	県食品科学研究所 久松賢太郎	058-201-2360

- ※1：県立加茂農林高等学校食品学科では、平成26年度から「地域由来の花から花酵母の分離と食品への利用」の取組みを行っており、「加茂農林桜酵母」はこれまでに延べ3,000サンプル以上の検体から採取した酵母のひとつ。
- ※2：食品科学研究所では、岐阜大学応用生物科学部との共同研究により、令和4年度からビール醸造に応用可能な酵母探索・評価の研究を開始。県立加茂農林高等学校が採取した酵母に注目し、校内のシンボルツリーのひとつであるシダレザクラの花から採取した酵母が市販ビール酵母並みの発酵力を持つことを明らかにしました。（岐阜大学応用生物科学部は遺伝子解析、当研究所は醸造試験を担当）
- ※3：令和2年12月にクラフトビールの販売を開始した醸造会社。令和6年のクラフトビールの日本一を決める審査会「ビアワングランプリ」で総合優勝を果たしました。同社の要望に応じて、食品科学研究所が「加茂農林桜酵母」の培養方法や発酵手法を技術移転しました。
(県内では令和元年から令和6年10月末時点で9社のクラフトビール醸造所が設立されており、他社製品との差別化のため、ビール醸造に利用可能な岐阜県オリジナル酵母のニーズが高まっています。)