

高山記者クラブ同時配布資料
岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和８年１１月２７日（金）　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	久松	代表 058-201-2360 FAX　058-201-2363

新たな県オリジナル酵母「ヒダノオク蜂の巣酵母」を使用 りんごの香りを付加した新感覚クラフトビールを販売開始！

県食品科学研究所では、地域の食材等を活用した商品開発を支援しています。

このたび、飛騨古川地域で酵母の採取を行い、蜂の巣から採取した酵母「ヒダノオク蜂の巣酵母」※の特徴を生かしたビール醸造方法を確立しました。

今回、ヒダノオクブルワリー（飛騨市）が、この「ヒダノオク蜂の巣酵母」を使用したクラフトビールの販売を下記のとおり開始します。

記

１　商品概要

商品名：はちのおとしもの

特　徴：飛騨産りんご果汁とりんごの花を蜜源とする蜂蜜を使用し、りんごの爽やかな香りを引き立たせました。口に含むと、りんごの爽やかな香りに続き、余韻には酵母由来のバナナ様の香りが広がります。ドライな味わいでスッキリ飲みやすく仕上がりました。





２　発売日・場所・価格

発売日：令和８年１２月４日（金）

場　所：ヒダノオクブルワリー（飛騨市古川町殿町６－１６）

価　格：カップ（290ml）　600 円（税込）

　　瓶　　（330ml）　700 円（税込）

３　食品科学研究所の支援内容

飛騨古川地域で採取した蜂の巣から、醸造に利用できる酵母を新たに採取しました。この酵母は通常の麦汁では発酵しにくい特性があったため、リンゴ果汁と蜂蜜を加えて酵母が働きやすい環境を整える醸造方法を確立し、安定した発酵を実現しました。

また、ヒダノオクブルワリーに酵母の培養や発酵管理に関する技術的な支援を行うことで、地域由来酵母を活用した商品開発に貢献しました。

■本研究は、岐阜大学応用生物科学部　中川（なかがわ）　智行（ともゆき）　教授との共同研究で実施しました。

４　問い合わせ先

内容	所属・氏名	連絡先
商品について	ヒダノオクブルワリー	hida.no.oku.brew@gmail.com
研究について	県食品科学研究所 久松	058-201-2360 hisamatsu-kentaro@pref.gifu.lg.jp

※ヒダノオク蜂の巣酵母

今回、ヒダノオクブルワリーと共同で飛騨古川地域からの酵母採取を実施し、蜂の巣から採取した野生酵母を「ヒダノオク蜂の巣酵母」と命名しました。

酵母とは、ビールやワイン、パンなどの製造に欠かせない発酵を担う微生物です。糖をアルコールや炭酸ガスに変える働きがあり、製品の味や香りを生み出します。