



多治見市政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7年9月29日(月) 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 久松	代表 058-201-2360 FAX 058-201-2363

「オーツ麦粉末」のビールへの展開を支援 新しいクラフトビールが販売開始！

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、当研究所では、アピ株式会社（岐阜市）が独自開発した「オーツ麦粉末^{※1}」をクラフトビールに利用するための原料評価を行い、濁りと滑らかな口当たりを特徴とするヘイジーIPA^{※2}に利用できることを明らかにしました。

また、株式会社東美濃ビアワークス（瑞浪市）が、このオーツ麦粉末を使用したクラフトビールを製品化し、岐阜ビール祭りで初めて販売します。

是非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** 1HH（シングルホップ ヘイジーIPA）スーパーデリック^{※3}
価格 前売券・追加：800円 当日券：880円（税込、イベント価格）
*専用コイン2枚と交換になります（1杯 約205ml）
特徴 液種：ヘイジーIPA
ホップ：スーパーデリック
アルコール度数：6%

2 発売日時・場所

- 日時** 令和7年10月4日（土）11：00～20：00
5日（日）11：00～18：00
場所 岐阜ビール祭り（JR岐阜駅北口駅前広場）
*イベント以降は、カマド・ビアバー・ハコフネ（瑞浪市）で販売

3 食品科学研究所の支援内容

アピ株式会社が開発した「オーツ麦粉末」と、一般的なオーツ麦原材料との比較検討を行い、「オーツ麦粉末」は溶解性に優れ成分溶出が早いことを確認。適切な添加手法・タイミングに関するデータを株式会社東美濃ビアワークスに提供し、商品化が実現。醸造に関する技術支援も実施。

また、株式会社東美濃ビアワークスとアピ株式会社のマッチングを支援して、オーツ麦の特殊加工技術を活用した製品化に貢献。

4 問い合わせ先

内容	所属・氏名	電話番号
オーツ麦粉末について	アピ株式会社 河野	058-232-0838
商品について	株式会社東美濃ビアワークス 東（あずま）	0572-51-2620
研究全般について	県食品科学研究所 久松	058-201-2360

- ※1：アピ株式会社が有する特殊加工技術を用い、オーツ麦を一部分解しながら糊状にして水への分散性溶解性を高めた粉末であり、麦芽により糖化されやすい原料。
- ※2：濁った（ヘイジーな）外観とフルーティーでジューシーな飲み口が特徴で、世界的に流行しているビールの種類の一つ。特徴的な濁りはタンパク質とポリフェノールの結合によって生じる。濁りやまろやかな口当たりにするためにタンパク質が豊富なオーツ麦や小麦を使用することが多い。
- ※3：株式会社東美濃ビアワークスが「日本ならではの1杯」を目指したシングルホップヘイジーシリーズのうちの一つ。このシリーズは、足し算でいろいろな要素を加えるのではなく、削ぎ落とした繊細なベースの中に、研ぎ澄まされた1種のホップの個性を際立たせているビール。