



美濃加茂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10月29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 久松	代表 058-201-2360 FAX 058-201-2363

岐阜県オリジナル清酒酵母「G2酵母」を使用した初のクラフトビール 吟醸香が豊かな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、岐阜県オリジナル清酒酵母である「G2酵母^{※1}」をビール醸造に応用するための研究開発を行い、G2酵母の特徴であるカプロン酸エチル^{※2}を多く含むビール醸造が可能であることを明らかにしました。

この研究成果を活用した一般社団法人8KNOT^{※3}（美濃加茂市）が、G2酵母を使用した初のクラフトビールを製品化し、11月1日（土）より販売しますので、お知らせします。

是非この機会に岐阜県オリジナル酵母を使用した新しいクラフトビールをご賞味ください。

記

1 発売日時・場所

日時 令和7年11月1日（土）12：00～

場所 一般社団法人8KNOT（美濃加茂市太田本町1-5-2）

2 商品概要

商品名 黄金と白銀 with sake yeast

価格 850円（税込）

特徴 岐阜県オリジナル清酒酵母G2酵母が生み出す
吟醸香が豊かなクラフトビールです。
また副原料に美濃加茂市産の米を使うことで
スッキリとした甘みのあるとても上品な味わい
に仕上がっています。



3 食品科学研究所の支援内容

研究課題「多様な商品設計を可能とする酒造技術開発」において、県が開発した清酒酵母「G2酵母」のビール醸造への応用研究に取り組み、G2酵母を使用することで、一般的なビール酵母使用ではほとんど含有されないカプロン酸エチルが、吟醸清酒と同程度に高含有できることを確認。

G2酵母の発酵特性やカプロン酸エチルを生成しやすい麦汁調整方法を一般社団法人8KNOTに技術移転し、商品化が実現。また、G2酵母を培養する手法についても支援し、同法人として初の自社培養酵母による醸造を実現。

4 問い合わせ先

内容	所属・氏名	連絡先
商品について	一般社団法人 8KN0T 仙田	minokamo.beer@gmail.com
研究について	県食品科学研究所 久松	058-201-2360 info@food.rd.pref.gifu.jp

※1 G2酵母

カプロン酸エチルを多く生成するように育種開発された岐阜県オリジナル清酒酵母の一つ。高い発酵力を有し、甘口から辛口の清酒まで幅広く醸造することが可能。県内のみで使用可能であり、平成30年度に頒布を開始して以降、36事業者で使用されている（令和7年3月末時点）。

※2 カプロン酸エチル

清酒における吟醸香成分の一つであり、リンゴを連想させるようなフルーティで華やかな香りを有する。一般的なビールにはほとんど含まれていない。

※3 エイトノット 8KN0T

現役の消防士が運営するクラフトビールブルワリーで、岐阜県の食材を積極的に活用することや、売り上げは地域に還元することで地元の活性化を図っている。