



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

| 令和8年10月9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<br>FAX 058-201-2363 |

## 岐阜県オリジナル酵母「善光寺酵母」を使用した 初の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、当研究所では、岐阜善光寺（岐阜市）境内から採取した酵母「善光寺酵母」※<sup>1</sup>を用い、麴を利用した発酵の研究を行って、酵母の特徴を生かしたビール醸造を可能としました。

また、岐阜麦酒醸造合同会社（岐阜市）が、この「善光寺酵母」を使用したクラフトビールを発売します。

### 記

#### 1 商品概要

商品名：般若湯エール 2026 善光寺酵母

特 徴：岐阜県オリジナル酵母「善光寺酵母」で仕込みました。白麴※<sup>2</sup>とニュージーランド産ホップ（モトウエカ）を組み合わせ、爽やかな酸味と、クローブを思わせるスパイシーな香り、果実を連想させる豊かな香りを引き出しました。キレのあるドライな味わいに仕上げています。



#### 2 発売日時・場所

① カップ：800 円（税込） [イベント限定]

日 時 令和8年10月18日（日）10:00～16:00

場 所 岐阜善光寺（岐阜市伊奈波通1-8）付近 伊奈波広場を予定  
（岐阜市伊奈波通で開催されるイベント「ミライの参道まるけ」に出店）

② 瓶：750 円（税込）330 ml [店舗販売]

日 時 令和8年10月18日（日）10:00～

場 所 岐阜麦酒醸造 Tap Room YOROCA（岐阜市伊奈波通1-46）

### 3 食品科学研究所の支援内容

岐阜善光寺境内に生えている木の根元から酵母を採取したところ、この酵母のみではクラフトビールとしての麦汁発酵力が乏しかったため、麴を用いた発酵方法を研究しました。使用する麴の種類や添加量、添加タイミングを検討した結果、酵母由来の特徴的な香りを多く含有するビール醸造が可能であることを確認しました。

また、岐阜麦酒醸造合同会社へ麴の添加手法などについて現地支援し、商品化に貢献しました。

■本研究は、岐阜大学応用生物科学部 なかがわ ともゆき 中川 智行 教授との共同研究で実施し、麴については厚生産業株式会社に協力いただきました。

### 4 問い合わせ先

| 内容     | 所属・氏名            | 連絡先                                               |
|--------|------------------|---------------------------------------------------|
| 商品について | 岐阜麦酒醸造合同会社<br>平塚 | info@gifubeer.com                                 |
| 研究について | 県食品科学研究所<br>久松   | 058-201-2360<br>hisamatsu-kentaro@pref.gifu.lg.jp |

※1：ビールやワイン、パンなどの製造に広く利用される酵母の一種。酵母には、糖をアルコールと炭酸ガスに変える働きがあり、味や香りを形づくりします。今回、岐阜善光寺境内から採取した野生酵母を「善光寺酵母」と命名しました。

※2：主に焼酎造りに使用される麴の一種。原料のでんぷんを酵母が利用できる糖に分解するとともに、クエン酸を含む特徴があります。