

## 岐阜大酵母を使用したクラフトビール 岐阜大学エール「多望之春-各務(たぼうのはる-かかみ)」 が完成しました

岐阜大学応用生物科学部と岐阜県食品科学研究所が2022年より開始した共同研究により、岐阜大酵母を使用したクラフトビール、岐阜大学エール\*「多望之春-各務」が完成しました。

岐阜大学エール「多望之春-各務」は、岐阜大学 応用生物科学部 100周年記念に向けて開発したオリジナルブランドのクラフトビールです。岐阜大酵母「GY115株\*」を用いて、岐阜県食品科学研究所で試作を繰り返し、岐阜市内の岐阜麦酒醸造(ぎふびーるじょうぞう) 合同会社に生産いただくことで、完成しました。

「多望之春-各務」は、「かみのほゆず」と小麦を使用して苦味が少なく、スッキリとした味わいに仕上がりました。清酒酵母を用いた「酒イーストビール」と呼ばれる、ビールと日本酒の特徴を併せもったスタイルです。「多望之春-各務」は、応用生物科学部 100周年記念事業において披露します。

岐阜大学エール「多望之春-各務」は、岐阜麦酒醸造合同会社から販売予定です。つきましては、当日の取材についてよろしくお願ひします。

### 記

披露日時：2023年6月3日(土) 16:00-  
岐阜大学農学部・応用生物科学部  
100周年記念事業 祝賀会内

開催場所：岐阜グランドホテル  
共同開発：岐阜県食品科学研究所  
醸造所：岐阜麦酒醸造合同会社



岐阜大学エール「多望之春-各務」のラベル

\*岐阜大酵母「GY115株」は、岐阜大学70周年の岐阜大酒「多望之春-岐山(ぎざん)」で採用した、岐阜大学と岐阜県食品科学研究所が共同開発した清酒酵母です。

\*ビールは一般的に下面発酵の「ラガー」と、上面発酵の「エール」に大別されます。GY115株を用いた岐阜大学エールは上面発酵により製造しています。なお、本品は酒税法上、発泡酒に分類されます。

### 問い合わせ先

東海国立大学機構岐阜大学  
応用生物科学部 応用生命科学課程  
教授 中川 智行  
TEL:058-293-2927  
E-mail:nakagawa.tomoyuki.u0@f.gifu-u.ac.jp

岐阜県食品科学研究所  
試験研究部 研究員  
久松 賢太郎  
TEL:058-201-2360  
E-mail:hisamatsu-kentaro@pref.gifu.lg.jp