



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8年9月25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

ワイン用ブドウから採取した酵母を使用 ブドウを思わせる風味が特徴の新しい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、岐阜市内で栽培されたワイン用ブドウから、新しい酵母を採取することに成功しました。本酵母は、一般的なビール醸造で利用される酵母とは異なる種類で、発酵過程で甘く華やかな香りを生み出すことが特徴です。

今回、株式会社東美濃ビアワークス（瑞浪市）が、この酵母を使用した初のクラフトビールを商品化し、JR 岐阜駅前で開催されるクラフトビールの祭典「岐阜オクトーバーフェスト 2026」において販売します。

記

1 商品概要

商品名 Bonjour, Bon Rouge（ボンジュール、ボンルージュ）
価 格 約 300ml 800 円（税込）※下記イベントでの販売価格
特 徴 天然酵母由来の、ナチュラルワインのようなチャーミングで華やかなアロマ。心地よい酸味と、ブドウを思わせるジューシーなフレーバーが広がります。

2 発売日時・場所

クラフトビールの祭典「岐阜オクトーバーフェスト 2026」会期中の下記日時に販売します。

日 時 令和8年10月2日（金）～6日（火）平日14時～20時
休日11時～20時

場 所 JR 岐阜駅北口駅前広場（岐阜市橋本町1-100）

3 食品科学研究所の支援内容

食品科学研究所において、岐阜市内で栽培されたワイン用ブドウから見つかったラカンセア酵母※の醸造特性を評価し、発酵中に甘く華やかな香りを生み出すことを明らかにしました。また、クラフトビールへの活用に向けた試験醸造を重ねた結果、本酵母の魅力を引き出す発酵条件を見いだしました。

本技術を株式会社東美濃ビアワークスに提供し、商品化を支援しました。

■本研究は、岐阜大学応用生物科学部 なががわともゆき 中川智行 教授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	株式会社東美濃 ビアワークス	電 話：0572-51-2620 メー ル：info@hmbw.jp
研究について	県食品科学研究所 久松	電 話：058-201-2360 メー ル：hisamatsu-kentaro@pref.gifu.lg.jp

5 その他

食品科学研究所の支援により過去に東美濃ビアワークスで商品化されたクラフトビールが高い評価を得ています。

「クラフトビアグランプリ 2026」 ベスト・ニッポンスタイル部門 金賞
(最高賞(最高金賞)に次ぐ賞)

商品名：金華の頂 Strong Ale (令和8年2月17日販売開始)

※ ワインなどの発酵への利用が進められている酵母の一種です。一般的なビール酵母とは異なる酵母であり、発酵中に香りや味わいに関係する成分をつくる性質があります。