

シーズ技術名

「五万石ふじ酵母」と「むらさき麦」を利用した「むらさき麦酒」

麦芽にむらさき麦を 100%使用し、花酵母を利用したビール

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード H：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

あいち産業科学技術総合センター

内 容	概 要	食品工業技術センターが、合資会社 PROGRESSIVEPARTNERSHIPS 及び藤川まちづくり協議会と共同で、岡崎公園の五万石ふじから分離した酵母と藤川宿のむらさき麦を利用して醸造したクラフトビール「むらさき麦酒」を開発した。	
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	性質が異なる 4 株の五万石ふじ酵母から、ビール醸造で最も重要なマルトース（麦芽糖）の資化性を有し、アルコール発酵能に優れ、キラー性をもたない酵母「GF3」を選抜しました。官能試験を行った結果、「GF3」は香味に優れており、エールタイプのビール醸造に適していることがわかった。	
	本技術の 有用性	愛知県では、花酵母を用いた清酒（日本酒）の開発が行われてきたが、ビール醸造での花酵母利用は初の試みである。	
関連情報 (図・表・写真等)			藤川町のむらさき麦（左） むらさき麦酒（右） 合資会社 PROGRESSIVEPARTNERSHIPS
適用可能製品		ビール、発泡酒類	
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	伊藤 彰敏 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 室長	
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp	

■知的財産 無

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2018 年 7 月 30 日

修正日 2023 年 1 月 16 日