

報道各社の皆様への研究成果のご紹介



県オリジナル微生物を活用し、新たに3つの製品化が実現！ 食品科学研究所

日時 令和8年2月17日(火) 11:00 ~ 11:40

場所 県庁3階 会議室304

(発表の内容)

岐阜県食品科学研究所(岐阜市)は、県内の食品関連産業の振興を推進するため、地域食材やヘルスケア関連食品等に関する研究開発を行うとともに、成果の県内企業への普及(技術移転)に取り組んでいます。

このたび、企業との共同研究によって新たに以下の3製品が開発され、新商品として発売および発売予定です。

【フルーティー香りを有するハイアルコールクラフトビール】

県オリジナルの清酒酵母である「泡なしG酵母※1」を活用し、ハイアルコールクラフトビール(アルコール度数13%)の醸造に成功しました。本製品には清酒酵母由来のフルーティーな吟醸香が含まれます。泡なしG酵母のクラフトビールへの展開は初です。

商品名:金華の頂(きんかのいただき)Strong Ale

発売日:令和8年2月17日(火) 予定

製造者:(株)東美濃ビアワークス(瑞浪市)



【コハク酸を高含有する赤かぶの無塩発酵漬物】

県オリジナルの乳酸菌である「高根乳酸菌TS75株※2」を活用し、コハク酸の高含有に成功しました。食塩やうま味調味料を使用しておらず、蕎麦や雑煮などの具材とすることで塩味とコクを付与し、食生活の減塩に貢献します。

商品名:寿菜(すな)紅白2種セット

発売日:令和8年2月18日(水) 予定

製造者:(株)飛騨高山よしま農園(高山市)



【血圧降下作用などが報告されるGABAを高含有する乳酸発酵甘酒】

県オリジナルの乳酸菌である「高根乳酸菌TS25株※3」を活用し、GABAの高含有に成功しました。爽やかな酸味と程よい甘味を呈し、通常の甘酒に比べて摂取カロリーを大幅に低減。本乳酸菌の漬物以外への展開は初です。

商品名:乳酸発酵甘酒「凧(なぎ)」

発売日:令和8年2月20日(金) 予定

製造者:(株)日本自然発酵 荘川研究所(高山市)



※1:現在、食品科学研究所で頒布しているG酵母シリーズの中で最も強い発酵力を示す酵母

※2:高山市高根地区の伝統無塩漬物酸菜より単離されたコハク酸高生産性乳酸菌

※3:高山市高根地区の伝統無塩漬物酸菜より単離されたGABA高生産性乳酸菌

問い合わせ窓口:産業イノベーション推進課 内線3745

イノベーション推進係長 木村

イノベーション推進係 塚原

食品科学研究所 Tel 058-201-2360

主任研究員 久松

主任専門研究員 加島