

報道発表資料
(経済同時)

令和6年8月28日



京都市産技研と市内企業の
共同研究の成果です！

(地独) 京都市産業技術研究所

担当：知恵産業融合センター

電話：075-326-6100

京都市産業観光局

取次：産業イノベーション推進室

電話：075-222-3324

市内事業者との共同研究により「京都酵母」のビールが誕生しました！



日本酒だけ
でなく



ビールも
製造可能！

(地独) 京都市産業技術研究所（以下、「京都市産技研」という。）では、黄桜（株）との共同研究「クラフトビールの多様化と品質向上に関する研究」を令和4年から実施しています。この度、共同研究の成果として、京都市産技研が独自に開発してきた日本酒製造用酵母「京都酵母」をビール製造に活用し、新製品を開発、発売を開始します。

1 開発の経緯

京都市産技研では、日本酒造りに使う「京都酵母」を独自に開発し、消費者に、「京都酵母」がつくる多様な香味を楽しみながらお気に入りの日本酒を選んでいただき、日本酒の新しい価値を創出する取組を進めてきました。

「京都酵母」について、日本酒製造以外への展開も検討、黄桜（株）との共同研究を実施する中で、「京都酵母」を活用したビールの試作を繰り返すことで、ビール製造に適した酵母を見出し、香味に特徴を有する製造方法の開発に至りました。

2 製品について

- (1) 商品名：黄桜 国産原料100%ビール 330ml
- (2) 発売場所：全国及び黄桜（株）直営店（キザクラカップカントリー、伏水蔵）
- (3) 発売時期：令和6年10月11日（金）
- (4) 価格：605円（税込）



(5) 開発コンセプト：

栃木県産の麦芽や田中農場（鳥取県）と黄桜丹波工場（兵庫県）で栽培した“生ホップ”のみを贅沢に使用し、原料を「国産100%」にこだわった黄桜(株)のオリジナルビールです。また、京都市産技研と黄桜(株)の共同研究の成果に基づき、「京都酵母」の1つである「京の珀^{はく}」を使用し、日本酒の吟醸酒を思わせる香りを特長とするアルコール度数4%で味わいやすいビールに仕上げました。

【イベント先行販売】

毎秋にさいたまスーパーアリーナで行われる日本最大級のクラフトビールの祭典「けやきひろば秋のビール祭り」にて先行販売します。ショット販売のみとなりますが、一般発売よりも先に造りたての「国産原料100%ビール」をお楽しみいただけます。

場所：さいたまスーパーアリーナ コミュニティアリーナ ※入場無料（飲食代別途必要）

期間：令和6年9月12日(木) 午後 4時～午後9時30分

令和6年9月13日(金)～15日(日) 午前11時～午後9時30分

令和6年9月16日(月・祝) 午前11時～午後7時

3 今後の予定

今回の共同研究の成果をもとに、京都域内のビール製造業全体への普及に取り組みます。京都域内の小規模ビール製造事業者からの京都酵母活用へのニーズに対応するため、酵母の提供を含めた製造技術に関する支援を実施し、業界全体のブランド力向上を目指していきます。

4 問合せ先

(地独) 京都市産業技術研究所 産業技術支援センター
製品化・人材育成支援グループ (担当) 和田・清野
電話：075-326-6100 (代表)

<参考1> 「京都酵母」について (<https://tc-kyoto.or.jp/top-kyotokobo/>)

ブランドコンセプト「京都酵母で探す、お気に入りの日本酒 ～ランクからスタイルへの転換～」
日本酒らしい華やかな香りとコクやキレのある味わい。この約6割は「酵母」という微生物によってつくられている。京都市産技研が独自に開発してきた「京都酵母」は、日本酒に様々な特徴のある香りや味を持たせることができる。さながら日本酒に香味の”スタイル”を形づくるように。
吟醸、大吟醸という米の精米歩合による”ランクの価値”から、「京都酵母」がつくる日本酒の香味を楽しむ”スタイルの価値”への転換。「京都酵母」で醸した日本酒で、お気に入りの味わいを探してみてください。

<参考2> 黄桜(株)について

- ・代表者 代表取締役社長 松本真治
- ・所在地 京都市伏見区塩屋町223番地
- ・創立 大正14年10月
- ・従業員数 221名(令和6年1月1日現在)
- ・事業内容 食料品製造業（清酒・地ビール・焼酎製造、販売）、京料理「祥風楼」・地ビールレストラン「カップカントリー」等直営店の経営