

やまぐち・桜酵母を使用したクラフトビールの商品化

■ 支援の概要

当センターでは、桜の花から清酒製造に適した酵母を選抜し、山口県独自の清酒用酵母『やまぐち・桜酵母』を開発しました（特許第3846623号）。

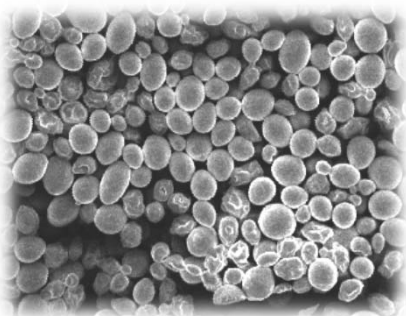
この度、『やまぐち・桜酵母』を使用したクラフトビールの製造を支援し、「桜ウィット」として商品化されました。

■ 支援内容

- ◆ やまぐち・桜酵母の分譲
- ◆ 酵母の発酵能力やアルコール耐性、凝集性など醸造特性の情報提供・助言



阿知須の桜



やまぐち・桜酵母



『SAKURA WIT（桜ウィット）』

～ 特徴 ～

- ・ベルギースタイルのウィットエールです。
- ・爽やかで優しい味わいに仕上がっています。

■ 支援の成果

- ◆ 山口県独自の清酒用酵母『やまぐち・桜酵母』を使用したクラフトビールが商品化されました。
- ◆ この成果は、下関市地域資源活用促進事業により行われました。

担当職員 田中淳也

開発企業：合同会社Shimonoseki Craft Beer