

<報道発表資料>

カテゴリー:お知らせ

令和8年9月14日

**SAITEC 北部研究所で研究開発した秩父由来の酵母を用いて
地酒「秩父錦」の矢尾本店が新クラフトビールを商品化！**

産業技術総合センター（SAITEC）北部研究所では、発酵食品に関する新技術・新製品開発支援に取り組んでいます。

このたび、秩父地域の森林に自生する植物「ミズキ」の花から SAITEC 北部研究所がビール醸造に適した酵母の分離に成功し、この酵母を用いて、秩父市の株式会社矢尾本店（酒造業）が新たなクラフトビール「ちちぶミズキクラフトビール」を商品化しました。

爽やかな酸味とやわらかな口当たりが特長で、清涼感のある味わいをお楽しみいただけます。

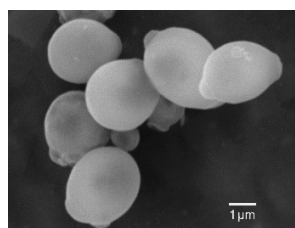
販売開始に当たり、関係者が知事を訪問し、「ちちぶミズキクラフトビール」の誕生までの経緯について報告します。

1 商品開発の背景

- SAITEC 北部研究所は、秩父の森林資源の活用促進を行っている NPO 法人秩父百年の森（秩父市）の協力のもと、秩父地域に自生する花や実など 28 種類約 100 検体を採取し、ビール醸造に適性を示す酵母の探索研究を行いました。
- その結果、ミズキ及びリンドウの 2 検体から各 1 株、ビール醸造に適した酵母の分離に成功。さらに研究を進めたところ、ミズキの花から分離した酵母は、美味しいビール開発に必要な爽やかな酸味に寄与するリンゴ酸を比較的多く生成することが分かりました。
- 新たな地元のクラフトビール開発を模索していた株式会社矢尾本店（秩父市）が試作を実施し、発酵条件の検討、改良を経て、このたび商品化されました。



ミズキの花



秩父のミズキの花から分離した酵母

ちちぶミズキ
クラフトビール

2 販売について

- ・ 商 品 名 ちちぶミズキクラフトビール
- ・ 発売開始日 令和8年9月20日（日）
- ・ 販 売 場 所 西武秩父駅前温泉 祭の湯（秩父市野坂町 1-16-15）
秩父錦 酒づくりの森（秩父市別所字久保ノ入 1432）
矢尾百貨店（秩父市上町 1-5-9）
秩父市地場産業センター（秩父市宮側町 1-7）
道の駅ちちぶ（秩父市大宮 4625）
- ・ 製造・販売 株式会社矢尾本店（秩父市）
- ・ 価 格 770円（税込・1本・330mL）

3 知事表敬訪問の概要

- ・ 日 時：令和8年9月16日（水） 17時00分～17時15分
- ・ 場 所：知事室
- ・ 出席者：株式会社矢尾本店 代表取締役社長 矢尾 琢也 氏
製造・製品管理 管理者 宮川 昌記 氏
NPO 法人秩父百年の森 理事長 坂本 裕三 氏
副理事長 斎藤 隆 氏
- ・ 内 容：「ちちぶミズキクラフトビール」の商品化・販売開始の報告

4 問合せ先

- (1) 商品に関すること

株式会社矢尾本店 電話：0494-22-8811

- (2) 研究、酵母に関すること

（食に関する技術開発を希望される県内企業の皆様からのご相談も承っています）

産業技術総合センター北部研究所 食品・バイオ技術担当 樋口・和田

電話：048-521-0614 E-mail:k210614@pref.saitama.lg.jp