

海洋由来微生物を活用した サワービールの開発

9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



14 海の豊かさを
守ろう



MaOIプロジェクト 新成長戦略研究

経済産業部 工業技術研究所沼津工業技術支援センター

1

背景 と 目的



海洋産業の振興のため
海洋資源を利用

クラフトビールは成長市場
静岡県
製造場数 **全国第4位**

独自性 & 地域性

海洋由来微生物を活用したサワービールの開発

2

サワービール用の海洋由来微生物の探索

○海洋資源 108 試料
乳酸菌：141 株
酵母：23 株
(海洋微生物ライブラリーに登録)

○ビール製造に適した微生物
試験醸造 (12点)
乳酸菌：3 株
酵母：2 株

○専門家による品質評価

深海魚由来乳酸菌
シラス由来酵母

- ・酸味と甘味のバランスがよい
- ・軽やかでシャープな味わい
- ・アセロラやザクロの香り



▲専門家による評価の様子

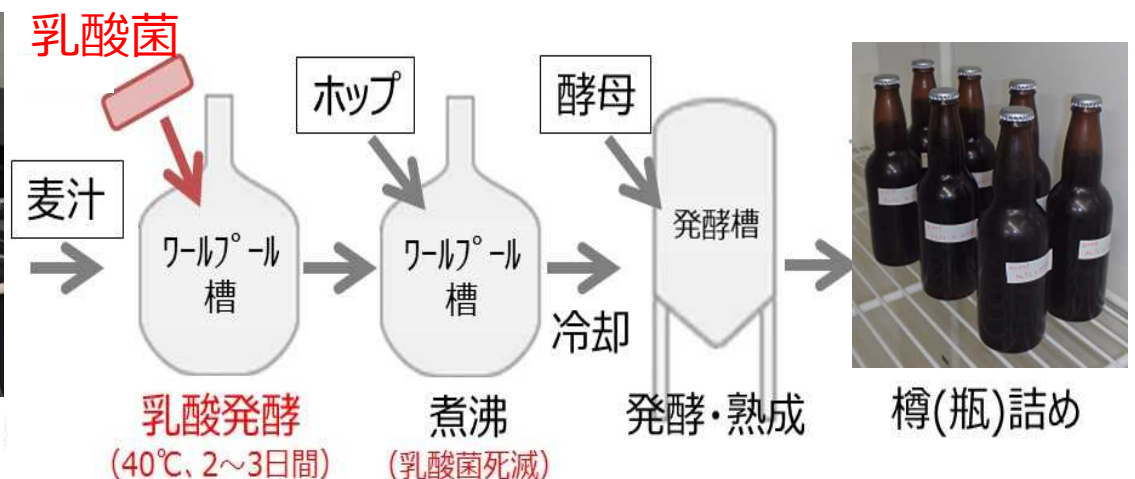
醸造プロセス

独自の製造技術※

工業的に乳酸発酵を管理
工程管理が容易 & 安定した品質



麦汁作成



※日本食品科学工学会誌 Vol.69, No.5(2022)に掲載

成果と今後の展開

【商品名】 Deep Sea Sour
RePuBrew合同会社
約630ℓを完売



- ・酸味がまろやか
- ・深海魚というテーマが面白い
- ・タコのバジル系ピザと合わせても美味しい

今後の展開
海洋由来微生物を使った
清酒を開発中



MaOI機構等との連携による地域産業の振興