



木原生物学研究所産の大麦を使用して限定製造・販売

国産商用ビール発祥の地横浜で、木原生研が育てた横浜産の大麦品種ミカモゴールドン使用 クラフトビール「KORNMUTTER (コルンムッター) 麦畑の精霊」

横浜市立大学木原生物学研究所で栽培した大麦を使用したクラフトビール「KORNMUTTER (コルンムッター) 麦畑の精霊」が、神奈川県内のクラフトビール製造会社の協力を得て、限定製造・販売されます。

このビールは、国産商用ビールの発祥地である横浜で、世界でも有数のコムギ研究機関である木原生物学研究所が育てた横浜産の大麦品種ミカモゴールドンを原料としています。現在開催中の全国都市緑化よこはまフェアでは、みなとみらい運河パーク会場に、本学の学生と市内の中高生が中心となって、全国都市緑化よこはまフェア実行委員会と協働で、「みんなで作る麦畑」を作り出しており、ここで栽培の様子を見ることができるとともに、麦を通じた植物の面白さや、人々の生活に不可欠な食と環境の重要さも学べます。

また、5月3日(水・祝)に開催される横浜開港記念みなと祭り国際仮装行列「ザよこはまパレード」では、会場に面したナビオス横浜が出店し、このビールを販売します。



名称：「KORNMUTTER (コルンムッター) 麦畑の精霊」

ビールの種類：ゴールドンエール 容量：330ml 瓶 (商品概要は別紙)

※全国都市緑化よこはまフェア「みんなで作る麦畑」 開催期間：平成29年3月25日～6月4日・場所：運河パーク



フェアの運河パーク会場「みんなで作る麦畑」。学生や中高生らが栽培に参加し、多くの種類の小麦・大麦を栽培しています。



原材料の大麦ミカモゴールドンを栽培中。隣接するナビオス横浜レストラン・バーでは、5月4日から「KORNMUTTER」が注文できます。

※ 木原生物学研究所・・・コムギの遺伝子研究の先駆者で「コムギがどこから来たのか？」を世界で初めて明らかにし、ゲノムの概念を提唱した科学者、故木原均博士の精神を継承している横浜市立大学の附置研究所です。アフガニスタンに現地のコムギを里帰りさせる研究プロジェクトなど、生物の多様性を活かし、遺伝資源を活用して、様々な種類の小麦や大麦を栽培し、研究しています。

クラフトビール（ゴールデンエール）

KORNMUTTER コルンムッター 麦畑の精霊

横浜市立大学 木原生物学研究所で栽培した横浜産大麦品種ミカモゴールデン使用



麦畑に穂波が立つと、ドイツの民間信仰では精霊コルンムッター（麦の母）が受粉を助ける風を送るといいます。

真っ白い泡に、すきとおるほど淡いゴールド色。見た目通りの繊細な口当たりでテンポよく飲めるビールです。

※ 木原生物学研究所は、数多くのコムギ等の遺伝資源を保有し、それらを活用した研究を行っている横浜市立大学の附置研究所です。

品名：ビール	原材料：麦芽、ホップ	内容量：330ml	アルコール分：5%
製造所：サンクトガーレン有限会社（神奈川県厚木市金田1137-1）			
販売開始時期：5月上旬以降順次（予定）		希望小売価格：350円（税抜）（予定）	

<取扱飲食店>

- ナビオス横浜（中区新港2丁目1-1）
1F レストラン「オーシャン」、3F バーラウンジ「シーメンズ」

<取扱販売店>

- サンクス金沢八景駅前店（金沢区瀬戸17-12 TEL 045-783-3568） …等

<インターネット販売>

- サンクトガーレン有限会社
<http://sanktgallen.shop-pro.jp/?pid=116833686>
※1ケース単位（24本）で受付しています。（製造所直送）

<お問い合わせ>

- 横浜市立大学地域貢献センター TEL 045-787-2205（平日9:00~17:00）
E-mail chiiki@yokohama-cu.ac.jp