

木原生物学研究所産の大麦使用のクラフトビール 第3弾 春の季節限定さくらのビール「KORNMUTTER SAKURA」を発売！

横浜市立大学木原生物学研究所（横浜市戸塚区舞岡町）で栽培した大麦を使用して製造した、春の限定クラフトビール「KORNMUTTER（コルンムッター） SAKURA」が販売されます。2017年5月に初めて発売した「KORNMUTTER 麦畑の精霊」、2019年11月に発売した「KORNMUTTER 豊穡のしるし」に続く第3弾で、桜の花と葉を使用した“桜餅風味のビール”です。様々な出会いと新しい門出を祝う春にふさわしい爽やかな味わいに仕上げました。単品での販売に加え、「KORNMUTTER 豊穡のしるし」との特別ギフトBOX販売も行います。

◆商品概要



(左) KORNMUTTER SAKURA
(右) KORNMUTTER 豊穡のしるし

- 名称：KORNMUTTER SAKURA
KORNMUTTER 豊穡のしるし
- 種類：ビール(さくらビール・ゴールデンエール)
- 原材料：KORNMUTTER SAKURA [麦芽、楽風舞（酒米）、ホップ、さくら]、KORNMUTTER 豊穡のしるし [麦芽、ホップ]
- アルコール分：5%
- 容量：330 ml 瓶入り
- 醸造所・販売元：サントガーレン有限会社
神奈川県厚木市金田 1137-1
- 販売予定日：3月13日（金）以降順次
- 希望小売価格：

KORNMUTTER SAKURA	460 円（税抜）
KORNMUTTER 豊穡のしるし	400 円（税抜）

 ＊春のお祝いギフトBOXセット発売もあり
- 販売数：各 1,500 本予定

- 取扱販売店：ファミリーマート金沢八景駅前店、クイーンズ伊勢丹横浜店他

【インターネット販売】サントガーレン有限会社※製造所直送・送料込み価格

<https://www.sanktgallenbrewery.com/>

お問い合わせ先

(取材について) 広報室長 小林 聖子 Tel. 045-787-2414

(プロジェクト・商品について)

木原生物学研究所みらい麦畑化計画 (木原生物学研究所内) Tel. 045-820-2404

※参考

○ 商品コンセプト

2028年に創立100周年を迎える横浜市立大学は、横浜から世界に羽ばたく人材の育成と知の創生・発信に取り組み、横浜とともに歩む総合大学として「さらなる発展」を目指しています。その中で本製品は、神奈川県厚木市の醸造会社サントガーレンの協力を得て木原生物学研究所の舞岡圃場で収穫した大麦品種ミカモゴールドを原料とし、みらい麦畑化計画の研究プロジェクトの一環で醸造されたビールです。売上の一部は、横浜市立大学の YCU サポート募金としてその取り組みに活用されます。

KORNMUTTER（コルンムッター＝麦畑のお母さん）が見守る舞岡の麦畑で、沢山の想いを受けて、学生とともに成長した麦から生まれました。



○ 木原生物学研究所



横浜市立大学の舞岡キャンパスにある木原生物学研究所は、コムギ博士として知られる木原均（1893-1986）が創設した研究所です。生物の多様性と進化から地球環境の変化と人類発展の歴史を学び取り、子供たちに未来を託すために、医食同源に通じて SDGs 達成に貢献する植物科学・食料科学の教育と研究を進めています。

＜木原生物学研究所みらい麦畑化計画＞

一粒の麦からビールを作る、未来につなげる「心に緑の種子をまく」研究プロジェクト。農を通して「つくる、つかう、つながる」を実践する場をコンセプトとし、木原生物学研究所を拠点として研究教育活動の成果を活かし、学生を中心に横浜市立大学の教職員が一丸となって地域の方々と連携し SDGs 達成に貢献することを目指して活動しています。

