



新しい静岡酵母を開発して 吟醸香豊かな静岡県産清酒を 国内外に届けたい!

本プロジェクトでは、フルーティーな香りが豊かで、キレの良い
スッキリとした味わいの、食中酒に適した清酒の製造に用いる
新たな静岡酵母の開発に取り組みます。

目標金額

100万円

募集期間

2024年

5月10日(金)~7月10日(水)

研究実施機関
及び
担当研究員名

静岡県工業技術研究所
沼津工業技術支援センター

バイオ科 主任研究員 鈴木雅博

今回のプロジェクトでは、吟醸香豊かな新しい静岡酵母
の開発に取り組みます。本プロジェクトを通じて、高品質
な静岡県産清酒を皆様にご提供いただき、県内酒造業界
の活性化に繋がりたいと考えております。ご支援の程、
よろしくお願いいたします。

成果発表会

令和6年度に静岡県が実施するクラ
ウドファンディング事業の成果発表
会を開催します。皆様ぜひともご参
加頂ければ幸いです。

主任研究員 鈴木雅博



日程 2025年2月末頃

場所 静岡市内 または オンライン

参加方法 2025年1月頃に、静岡県経済産業部産業革
新局産業イノベーション推進課のホーム
ページで成果発表会のご案内を掲載します。

プロジェクトの詳細・ご支援は [こちらから](https://www.furusato-tax.jp/gcf/3014?utm_source=iri_shizuoka&utm_medium=flyer2) >>>

https://www.furusato-tax.jp/gcf/3014?utm_source=iri_shizuoka&utm_medium=flyer2



お問い合わせ先 静岡県工業技術研究所 沼津工業技術支援センター バイオ科
TEL.055-925-1101 mail:nk-bio@pref.shizuoka.lg.jp