

クラウドファンディングで「想い」をつなぐ ～ビール KORN MUTTER (コルンムッター) SAKURA 2021 限定販売決定～

横浜市立大学 木原生物学研究所では、SDGs への貢献を目指し食料・環境・健康を育む豊かな暮らしを実現するため「未来開発研究プロジェクト」を進めています。この取組の一環として、自然の循環を意識した研究の副産物である自家栽培のビール大麦品種「ミカモゴールドン」を使ったオリジナルのクラフトビール KORN MUTTER を、2017 年以降販売してきました。

しかし今回、昨年の 4 月から 5 月の収穫時期に、新型コロナウイルス感染予防対策の緊急事態宣言が発出され、学生たちも通学を控える中、思うような研究活動ができませんでした。地元の農家の皆様にご協力いただき 350kg のミカモゴールドンを収穫しましたが、残念ながら殆ど発芽せずビール用のモルトには使えなくなり、みんなのクラフトビール作りプロジェクトの継続に資金面でも大打撃を受けました。

こうした状況でしたが、**横浜市立大学から「こんな時だからこそ諦めず、頑張ろう！」のメッセージを多くのみなさんや次世代に伝えていきたいと考え、以前に研究栽培して冷蔵庫に保存していた小麦の種子を使ってみんなを元気にする「クラウドファンディングプロジェクト」をスタートしました。**

この度、横浜市立大学木原生物学研究所（横浜市戸塚区舞岡町）産の小麦を使用して製造した、2021 年春の限定クラフトビール「KORN MUTTER (コルンムッター) SAKURA」が完成しました。**ラベルには、「つなぐの力を形に みんなの想いを集めた エールにしました」というメッセージを記し、2021 スペシャルバージョンとして、様々な出会いとつながりの大切さを感じ新しい門出を祝う、春にふさわしい爽やかな味わいに仕上がりました。**

このクラフトビールは桜の花と葉を使用した“桜餅風味のビール”で、**販売は 3 月 12 日(金)から順次開始し、製造協力をいただいているサントガーレン有限会社によるインターネット販売、ファミリーマート金沢八景駅前店、リカーショップ松本屋、リカーショップタテバでの販売が決定**しています。

KORN MUTTER SAKURA 2021 年 スペシャルバージョン。ラベル右肩には、エールを送るメッセージを印字しました。



<麦の研究栽培の様子と製麦した小麦の麦芽>



参 考

◆ 商品概要

- 名称：KORNMUTTER SAKURA
- 種類：ビール(さくらビール)
- 原材料：麦芽、楽風舞（酒米）、ホップ、さくら〔木原生物学研究所産の小麦を使用〕
- アルコール分：5%
- 容量：330 ml 瓶入り
- 醸造所・販売元：サンクトガーレン有限会社（神奈川県厚木市金田 1137-1）
- 販売予定日：3月12日（金）以降順次
- 希望小売価格：460円（税抜）
- 取扱販売店：ファミリーマート金沢八景駅前店（☎ [045-783-3568](tel:045-783-3568)）、リカーショップ松本屋（トツカーナモール 1F, ☎ [045-881-0128](tel:045-881-0128)）、リカーショップタテバ（☎ 045-802-0589）他
- 酒販店向け販売：株式会社尾張屋本店（横浜市南区 永楽町1丁目7, ☎ [045-251-1341](tel:045-251-1341)）
- インターネット販売：サンクトガーレン有限会社

<https://www.sanktgalenbrewery.com/news/korunmutter.html>

※製造所直送・送料込み価格

※取扱販売店の最新情報はこちらでご確認いただけます。

- ◆ クラウドファンディング「一粒の麦からみんなで作るクラフトビール」プロジェクトの概要 HP

https://readyfor.jp/projects/KORNMUTTER_SAKURA_2021