

特別講演

2025年7月11日(金) 15:55 ~ 16:35 第1会場（文化会館棟 1F 大ホール）

特別講演5（II-SL5）

座長：三谷 義英（三重大学医学部附属病院 周産母子センター）

[II-SL5-1]

伊勢から世界へ：ISEKADO誕生と世界戦略 樹液由来野生酵母実用化までの挑戦

○鈴木 成宗 (有限会社二軒茶屋餅角屋本店（ISEKADO））

特別講演

2025年7月11日(金) 15:55 ~ 16:35 第1会場（文化会館棟 1F 大ホール）

特別講演5（II-SL5）

座長：三谷 義英（三重大学医学部附属病院 周産母子センター）

[II-SL5-1] 伊勢から世界へ：ISEKADO誕生と世界戦略 樹液由来野生酵母実用化までの挑戦

○鈴木 成宗 (有限会社二軒茶屋餅角屋本店（ISEKADO）)

キーワード：クラフトビール、野生酵母、世界戦略

三重県伊勢市で創業した伊勢角屋麦酒（ISEKADO）は、ことし創業450周年を迎える老舗餅屋「二軒茶屋餅」の伝統を受け継ぎながら、1997年に地ビール事業としてスタートしました。創業当時から世界を見据え、「伊勢から世界へ」の合言葉のもとで、世界大会優勝、海外輸出（現在11か国）、海外生産（ベトナム）と、順を追って海外への展開を続けてきました。また、創業当初から酵母の研究を重ね、一般の商業用酵母以外の酵母の利用においては、国内随一の実績を有しています。なかでも、野生酵母の採取と研究・実用化においては、社長自らが研究で博士号を取得するなど、力をいれていきました。本講演では、創業からの歩みと世界戦略の背景、さらに野生酵母実用化に至るまでの試行錯誤や課題解決のプロセスを詳しくご紹介します。地域発の技術革新がいかにグローバル市場に通用するのか、その可能性を探る一端として皆様にお伝えできれば幸いです。