

2021年6月23日

各位

株式会社 鳥取銀行

## 鳥取大学との産学連携によるお取引先の商品開発支援について

～ 鳥取大学の研究シーズとマッチングし、「ローカル酵母」を活用した天然酵母パンが開発されました！ ～

株式会社 鳥取銀行（頭取 平井 耕司）は、国立大学法人 鳥取大学（学長 中島 廣光）との「業務協力協定」にもとづき、産学連携によるお取引先の商品開発支援や販路拡大に取り組んでおりますが、このたび株式会社アマド（代表取締役 加藤 志野）と鳥取大学農学部の研究シーズとのマッチングを支援し、「ローカル酵母」を活用した商品が開発されましたので、お知らせします。

ローカル酵母とは地域にゆかりのある植物等から抽出した酵母で、製菓や酒類に活用することで地域独自の商品を生み出すことができます。今回、株式会社アマドが経営するベーカリー「スペイン石窯パンの家ボノス」の庭のオリーブから抽出した酵母を使用した天然酵母パンが完成し、2021年6月26日（土）より販売が開始されます。

当行は今後も、『地域を支え、明るい未来を創造するコンサルティングバンク』を目指し、さまざまな機関との連携によるお取引先の本業支援に努めてまいります。

### 記

#### 1. ローカル酵母を活用した「チャバタ」について

今回販売される「チャバタ※」は、「スペイン石窯パンの家ボノス」の庭のオリーブの木から採取・抽出した酵母を使用したパンで、市販の酵母を使用したパンより、もっちりとした柔らかい食感が特徴です。同店の店頭で2021年6月26日（土）より一般販売が開始され、今後も数量限定で継続的に販売される予定です。

※「チャバタ」とも呼ばれるイタリアの食事パン。バターや牛乳を使わず、シンプルな材料で作られる。



《会社概要》

会社名	株式会社アマド
代表	代表取締役 加藤 志野
所在地	鳥取県鳥取市湖山町北 3-320
事業概要	<p>パンの製造・販売</p>  <p>チャバタを販売する「スペイン石窯パンの家ボノス」 (鳥取県鳥取市立川町 5-233-1)</p>

2. 鳥取大学農学部「ローカル酵母」について

鳥取大学農学部連合農学研究科の児玉 基一朗教授によって研究されている「ローカル酵母」は、一般的な市販酵母とは異なり、地域にゆかりのある植物等から抽出した天然酵母です。これまでに二十世紀梨や鳥取市袋川土手の桜などから得られた酵母が、製菓や酒類醸造に応用されています。

以 上

《本件に関するお問い合わせ先》  
 経営統括部（須田・高橋）  
 TEL 0857-37-0260