

配信先：文部科学記者会、科学記者会、
熊本県内報道機関

【解禁時間】

令和 6 年 3 月 27 日（水）正午（12 時）



令和 6 年 3 月 1 5 日

報道機関 各位

熊本大学

世界初の球磨焼酎！「分裂酵母 Kumadai 株」を使用した
本格米焼酎「JAPONICUS M35 ときのかおり」及び
「JAPONICUS S37（原酒）」の同時発売について

熊本大学では、これまで大学院先端科学研究部附属生物環境農学国際研究センター谷時雄特任教授（放送大学熊本学習センター所長）らの研究グループが「分裂酵母Kumadai株」を用いた芋焼酎や吟醸香クラフトビール等、様々な製品を開発・販売してきました。

今回は、新たな分裂酵母株JAPONICUS M35及びS37を用いた本格米焼酎を世界で初めて発売します。人吉市にあり、文政六年（1823年）創業と長い歴史がある深野酒造株式会社、熊本県産業技術センターと本学との産官学連携により生まれた本格米焼酎です。さらに今回は全く味わいが異なるものを2本同時に発売開始します。熊本大学生協同組合をはじめ、県内の酒販店、熊本空港や熊本駅、観光施設等、多くの方々にお買い求めいただける場所での販売を予定していますので、取材いただくとともに、広く一般の方へお知らせくださいますようお願いいたします。

なお、本製品の売り上げの一部は本学研究基金に寄附され、本学の研究活動推進に活用されます。

(商品について)

【共通】

- ・発売日：令和6年3月28日(木)
- ・製造元：深野酒造株式会社(熊本県人吉市合ノ原町333)
- ・ラベルデザイン：梅木久美日さん
(教育学部中学校教員養成課程美術科4年)

【各商品について】

商品名	JAPONICUS(ジャポニカス) M35 ときのかおり	JAPONICUS(ジャポニカス) S37(原酒)
味わい・特徴	<p>・人吉球磨産の焼酎好適米「ミズホチカラ」を原料に200年の伝統と技術を駆使して手造り・甕仕込みで造り上げた焼酎。</p> <p>・分裂酵母 JAPONICUS M35 株由来のリンゴやバナナを想わせる甘く柔らかな吟醸香とキレのよい口当たりの爽やかな味わい。ロックやソーダ割りがオススメです。</p> <p>・ネーミング、ラベルデザイン、瓶の形状まで熊本大学がこだわり抜いた商品です。</p>	<p>・人吉球磨産の焼酎好適米「ミズホチカラ」を原料に200年の伝統と技術を駆使して手造り・甕仕込みで造り上げた焼酎を一滴の水も加えず原酒のまま瓶詰めした特別限定酒。</p> <p>・原酒ならではのしっかりとした甘みと分裂酵母 JAPONICUS S37 株由来のバラのような華やかで高貴な香りが特徴。</p>
販売予定価格	720 ml 2,200円(税込)	720 ml 3,520円(税込)
販売数	1,000本	300本
アルコール分	25度	42度
ラベルデザインイメージ (梅木久美日さんコメント)	<p>飲んだときに心に浮かぶ、焼き物のイメージを大切に制作。赤、黄色、緑といった色味を背景に焼き物の色付けで使われる釉薬を絵の具として使い、時計を彷彿とさせながら味の丸みを感じさせる円形を描いています。また、華やかさも感じてもらえるよう細い白いラインを用いたり、かすれや重色を用いた表現を用いています。</p>	<p>時の流れや静謐さを感じ、そのイメージを上から下へ流れる緑のラインと深みのある青で表現しました。また、絵の具を何度も重ねることで奥行きのある色味を表現しました。</p>



(写真左) JAPONICUS M35 ときのかおり (写真右) JAPONICUS S37(原酒)

(参考：分裂酵母Kumadai株を使用したこれまでの製品について)

- ・第2弾発売！「分裂酵母 Kumadai 株」を使用した吟醸香クラフトビールについて（令和5年11月1日プレスリリース）

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/sizen/20231101>

- ・世界初！「分裂酵母 Kumadai-M42 株」を使用した 吟醸香クラフトビールの販売について（令和5年3月23日プレスリリース）

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/sizen/20230329>

- ・世界初！「分裂酵母ジャポニカス Kumadai-T11 号株」を使用した芋焼酎の販売について（令和4年4月8日プレスリリース）

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/sizen/20220414>

【お問い合わせ先】

(研究に関すること)

熊本大学大学院先端科学研究部附属生物環境
農学国際研究センター

特任教授（放送大学熊本学習センター所長）

谷 時雄

電話：096-341-0860

e-mail：ttani@kumamoto-u.ac.jp

(製品・販売に関すること)

深野酒造株式会社

電話：0120-362-900

e-mail：shopmaster@shop-fukano.jp