

令和7年3月10日

報道機関各位

熊本大学

【記者発表のご案内】

新開発の分裂酵母 Kumadai 株を使用した本格麦焼酎 「JAPONICUS Barley S34」の発売について

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の谷時雄特任教授（放送大学熊本学習センター所長）らの研究グループが、一般的に醸造に使われている出芽酵母とは進化の過程で約5億年前に分かれ、二分裂で増える特徴をもつ「分裂酵母ジャポニカス」を育種し、芋焼酎や米焼酎の醸造に適した株の開発と応用を進めてきました。

今回、株式会社天盃との連携で、谷特任教授らが新たに開発した「分裂酵母 Kumadai S34 株」を使用した「麦」焼酎の醸造を初めて試み、本格麦焼酎「JAPONICUS Barley S34」が完成しました。本製品は本年3月14日（金）から熊本大学生協同組合その他において限定300本で販売を開始します（製造元：株式会社天盃）。

また「JAPONICUS Barley S34」のラベルは、本学教育学研究科教職大学院の梅木久美日さんのデザインによるもので、細部にまでこだわって作製いたしました。この度、谷特任教授及び株式会社天盃による商品説明及び試飲の機会を以下のとおり設けますので、取材のご協力、ならびに広く一般の方々への周知をお願いいたします。

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。

【記者発表について】

参加をご希望の場合は、準備の都合上、別紙「連絡票」により、3月12日（水）17：00までに、熊本大学総務部総務課広報戦略室までご連絡願います。

・日時：令和7年3月14日（金）11：00～12：00（予定）

・場所：熊本大学本部棟1階大会議室（熊本市中央区黒髪2-39-1）

(商品について)

- ・ 発売日：令和7年3月14日（金）
- ・ 製造元：株式会社天盃（福岡県朝倉郡筑前町森山 978）
- ・ ラベルデザイン：梅木久美日さん
(教育学研究科教職大学院1年)

商品名	JAPONICUS Barley S34
味わい・特徴	コンポートした桃、熟した洋梨のような香り、すっきりとした後口がありながらも、非常にふくらみのある味わいと香りの麦焼酎。
販売予定価格	720 ml 3,500 円（税込）
販売数	300 本
アルコール分	25 度
ラベルデザインイメージ (梅木さんコメント)	分裂酵母ジャポニカスの新しい吟醸香高生産株を開発するため、苦勞しながら実験を繰り返し、今までにない新しい吟醸香高生産株を育種していく研究のイメージを、どこまでも続くような透視図法の幾何学的な模様で表し、不規則に色を入れることで、試行錯誤の中で生まれる新しい可能性や偶然の発見を表現しています。

(参考：分裂酵母Kumadai株を使用したこれまでの製品について)

- ・ 3/28（木）発売開始！世界初の球磨焼酎「分裂酵母Kumadai株」を使用した本格米焼「JAPONICUS M35 ときのかおり」及び「JAPONICUS S37（原酒）」について（令和6年3月27日プレスリリース）
<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/koho/2023/20240327>
- ・ 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>



※桐箱の「天盃」は、実際は熊本大学のロゴになります。

【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 (放送大学熊本学習センター)

e-mail : ttani※kumamoto-u.ac.jp

(製品・販売に関すること)

株式会社 天盃

五代目 専務取締役 多田 匠

福岡県朝倉郡筑前町森山 978 番地

電話 : 0946-22-1717

Fax : 0946-22-1718

Email: info※tenpai.co.jp

(※を@に置き換えてください)

【連絡票】

新開発の分裂酵母 Kumadai 株を使用した本格麦焼酎「JAPONICUS Barley S34」の発売について

- ・日時：令和7年3月14日（金）11時00分～12時00分（予定）
- ・場所：熊本大学本部棟 1階大会議室（熊本市中央区黒髪2-39-1）

貴社名	
ご出席予定	<ul style="list-style-type: none">・ ご芳名：・ E-mail：・ 出席人数（ 名出席）

※恐れ入りますが準備の都合上、3月12日（水）17時までに、メール又はFAXにて送信くださいますようお願いいたします。

熊本大学総務部総務課広報戦略室宛

メール送付先：sos-koho@jimu.kumamoto-u.ac.jp

FAX送付先：096-342-3110