

令和8年2月10日

報道機関各位

熊本大学

【記者発表のご案内】

分裂酵母 Kumadai M23 株を使用した純国産ラム酒 「JAPONICUS RHUM AGRICOLE」の発売について

熊本大学では、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/米焼酎やクラフトビールの醸造に適した株の開発と応用を今まで進めてきました。

今回、大石酒造株式会社（鹿児島県阿久根市波留）との連携で、谷特任教授らが開発した「分裂酵母 Kumadai M23 株」と鹿児島産サトウキビを使用したラム酒の醸造を初めて試み、サトウキビ原料から酵母まで純国産のラム酒「JAPONICUS RHUM AGRICOLE」が完成しました。本製品は本年2月27日（金）から熊本大学生協同組合において限定100本（熊本大学特別ラベル）及び大石酒造株式会社その他において販売（大石酒造ラベル）を開始します（製造元：大石酒造株式会社）。

「JAPONICUS RHUM AGRICOLE」の熊本大学特別ラベルは、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す。この度、谷特任教授及び大石酒造株式会社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、これらの製品は熊本大学基金寄附金付き商品として販売いたします。ご購入いただく商品1本につき100円を熊本大学基金へ寄附いたします。

【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、2月19日（木）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8年2月20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 8 年 2 月 27 日（金）
- ・ 製造元：大石酒造株式会社(鹿児島県阿久根市波留 1676 番地)
- ・ 熊本大学特別ラベルデザイン：梅木久美日さん
(教育学研究科教職大学院 2 年)

商品名	JAPONICUS RHUM AGRICOLE
味わい・特徴	熟したバナナやリンゴのような甘みとフルーツ・ティーを感じさせる華やかさが広がる味わいが特徴。なめらかな口あたりで、アップルミントのような爽快感も後味に残ります。ラムレーズンなどお菓子作りにもご使用できます（アルコール度数が高いため飲酒運転にならないようご注意ください。）
販売予定価格	200 ml 1,500 円（税込）熊本大学特別ラベル品（熊本大学生協でのみ販売） 700 ml 5,720 円（税込）JAPONICUS 約 300 本 大石酒造株式会社ラベル品 700 ml 8,800 円（税込）JAPONICUS KABUTO 約 80 本 同上
販売数	熊本大学特別ラベル品限定 100 本 大石酒造株式会社ラベル品約 380 本
アルコール分	52 度
熊本大学特別ラベル デザインイメージ (梅木さんコメント)	鹿児島県産サトウキビを原材料とし、製造元は鹿児島県の大石酒造様なので、鹿児島の甘味「しろくまくん」と熊大の熊のイメージを重ね、カクテルグラスにしろくまが入った親しみやすい表現としました。足裏には熊本・鹿児島両県をモチーフにした形をあしらい、地域性を表現しています。Japonicus のフルーティさや菓子づくりへの汎用性を、フルーツを用いたポップな構成で示し、熊本大学のイメージカラーであるうこん（黄色）の背景と紫紺（濃紺）の線画により、全体に熊大らしい雰囲気を持たせました。



(参考：分裂酵母Kumadai株を使用したこれまでの製品について)

- ・ 3/14 (金) 発売開始！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 (令和7年3月14日プレスリリース)

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/koho/2024/20250314>

- ・ 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酎「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>

【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)

大石酒造株式会社

六代目蔵元 代表取締役社長 大石 恭介

鹿児島県阿久根市波留第 1676 番地

電話 : 0996-72-0385

Fax : 0996-72-0386

Email: kyosuke.oishi※oishishuzo.co.jp

(※を@に置き換えてください)

【連絡票】

分裂酵母 Kumadai M23 株を使用した純国産ラム酒
「JAPONICUS RHUM AGRICOLE」の発売について

- ・ 日時：令和8年2月20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、2月19日（木）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