

報道機関 各位

熊本大学

【プレスリリース及び記者発表のご案内】

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

熊本大学理学部/大学院先端科学研究部（理学系）（同研究部附属生物環境農学国際研究センター兼務）の谷時雄教授らの研究グループが新たに開発した「分裂酵母 Kumadai-M42 株」を使用した世界初の吟醸香クラフトビールが完成し、本年4月3日から熊本大学生協同組合において限定400本で販売を開始します。（製造元：株式会社ダイヤモンドブルーイング）

分裂酵母ジャポニカスを使った醸造は、昨年4月20日に販売を開始した芋焼酎「池の露 湯島 The Highest Yeast」（製造元：合名会社天草酒造）に次ぐものです。

今回のクラフトビールのラベルは、本学教育学部中学校教員養成課程美術科3年の梅木久美日さんのデザインによるもので、クラフトビールの泡が弾けるイメージと本学の校旗のカラーである紫紺とうこんを使用した色鮮やかなものとなっています。

（記者発表について）

本研究成果について、谷教授による研究説明及び株式会社ダイヤモンドブルーイングによる商品説明を行う機会を以下のとおり設けます。

参加をご希望の場合は、お手数ですが、別紙「連絡票」により3月27日（月）までに、本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5年3月29日（水）11時～12時
- ・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)

- ・商品名 *Kumadai Craft Beer JAPONICUS*
- ・発売日 令和5年4月3日(月)
- ・予定価格 330 ml 700円(税込)
- ・アルコール分 5.5%
- ・販売数 400本
- ・製造元 株式会社ダイヤモンドブルーイング  
(熊本県熊本市東区长嶺南3丁目1-102)
- ・販売店 熊本大学生生活協同組合 学生会館ショップ

熊本大学理学部/大学院先端科学研究部谷研究室で育種開発した「分裂酵母 Kumadai-M42株」を用いたクラフトビールです。本株は吟醸香の主成分であるカプロン酸エチル、 $\beta$ -フェネチルアルコール、酢酸イソアミルの全てを高生産する株です。まるで日本酒のような華やかな香りのクラフトビールが出来上がりました。一般にビール醸造に用いられる出芽酵母とは違い分裂酵母は均等に分裂していく珍しい酵母で、分裂酵母ジャポニカスを用いたビール醸造は世界初の試みです。本ビールは冷蔵庫での瓶内熟成が可能であり、長期熟成により味わいに変化・向上します。

### (参考)

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

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/daigakujouhou/kouhou/pressrelease/2022-file/release220408-1.pdf>

#### 【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  
教授 谷 時雄

電話: 096-342-3461 (3月31日まで)  
096-341-0860 (4月1日から)

e-mail: [ttani@kumamoto-u.ac.jp](mailto:ttani@kumamoto-u.ac.jp)

(製品に関すること)

株式会社ダイヤモンドブルーイング  
電話: 096-384-0178

e-mail: [info@diamondbrewing.jp](mailto:info@diamondbrewing.jp)

(販売に関すること)

熊本大学生生活協同組合  
電話: 096-343-6321

e-mail: [Kum.shop6@univ.coop](mailto:Kum.shop6@univ.coop)

# 【連絡表】

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

日時：令和5年3月29日（水）11時～12時

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	
回答者	TEL FAX E-mail
出席	出席します。 ( 名出席)

※恐れ入りますが準備の都合上、3月27日（月）17時までに送信くださ  
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  
FAX送付先：096-342-3110