



令和5年11月1日

報道機関 各位

熊本大学

【プレスリリース】

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

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新たに開発した「分裂酵母 Kumadai-M23 株」を使用した吟醸香クラフトビールが完成し、本年11月6日（月）から熊本大学生生活協同組合において限定販売を開始します。

分裂酵母ジャポニカス熊大育種株を使ったビール醸造は、今年4月3日の販売に次ぐもので、前回同様、株式会社ダイヤモンドブルーイングが製造し、本学教育学部中学校教員養成課程美術科4年の梅木久美日さんがラベルをデザインしたものです。ラベルには、本学の校旗のカラーである紫紺とうこんを使用し、ワクワクした気持ちにクラフトビールの弾ける泡の様子が表現されています。

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）

- ・商品名 Kumadai Craft Beer JAPONICUS vol.2
- ・発売日 令和5年11月6日（月）
- ・予定価格 330 ml 700円（税込）
- ・アルコール分 5.0%
- ・販売数 330 ml 250～300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
（熊本県熊本市中央区黒髪2-40-1 熊本大学内）



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の谷研究室で育種開発した「分裂酵母 Kumadai-M23 株」を用いたクラフトビールです。フルーティで深みのある日本酒の香りに、スッキリとした甘みがある味わいがあります。本株は、前回の「分裂酵母 Kumadai-M42 株」を用いたクラフトビールよりも吟醸香の主成分であるカプロン酸エチルと酢酸イソアミルを高生産する株を使用していることもあり、より丸くふくよかで、深みのある上品な味わいになっています。

分裂酵母ジャポニカスは、一般にビール醸造に用いられる出芽酵母とは違い、均等に分裂していく珍しい酵母です。

なお、本ビールは熟成が特徴の一つであり、冷蔵庫での瓶内長期熟成により味わいの変化・向上します。

(参考：分裂酵母Kumadai株を使用した製品について)

- ・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）

<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）

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

【お問い合わせ先】

（研究に関すること）

熊本大学大学院生命先端科学研究部
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）

電話：096-341-0860

e-mail：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

（販売に関すること）

熊本大学生協同組合

電話：096-343-6321

e-mail：Kum.shop6@univ.coop