



令和 7 年 5 月 26 日

報道機関 各位

熊本大学

【プレスリリースのご案内】

「分裂酵母 Kumadai 株」を使用した吟醸香本格米焼酎第二弾を発売します！
- 「JAPONICUS M23 ときのかおり」「JAPONICUS S37 ときのかおり」及び「JAPONICUS M23（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」を用いた米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、前回醸造に使用した株とは異なる分裂酵母Kumadai株JAPONICUS M23を用いた吟醸香本格米焼酎ときのかおりとその原酒版及び再度JAPONICUS S37を用いて醸造・蒸留したJAPONICUS S37ときのかおりを発売します。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。さらに今回は味わいが異なるものを3種類、数量限定で発売開始します。熊本大学生生活協同組合をはじめ、鶴屋百貨店やゆめマート、熊本空港、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 7 年 5 月 27 日（火）
- ・ 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
（教育学研究科教職大学院 2 年）



【各商品について】

商品名	JAPONICUS (ジャポニカス) M23 ときのかおり	JAPONICUS (ジャポニカス) S37 ときのかおり	JAPONICUS M23 (原酒)
味わい・特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・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手造り ・甕仕込みで造り上げた焼酎は酵母由来のリンゴを想わせる甘く柔らかな果実香とキレのよい口当たりの爽やかな味わい。ロックやソーダ割がおすすです。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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手造り甕仕込みで造り上げた焼酎は米の甘みと酵母由来のバラのような華やかで高貴な香りをお楽しみください。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・『分裂酵母 ジャポニカス吟醸香高生産 Kumadai M23株』を使用した特別限定酒。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。原酒ならではのしつかりとした甘みと酵母由来のリンゴを想わせる柔らかな果実香をお楽しみください。
販売予定価格	720 ml 2,200 円 (税込)	720 ml 2,200 円 (税込)	720 ml 3,520 円 (税込)
販売数	400 本	480 本	150 本
アルコール分	25 度	25 度	41 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と、かすれや重色を用いた表現を用いています。</p>	<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と、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>

(参考：分裂酵母Kumadai株を使用したこれまでの製品について)

- ・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10日）

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

- ・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）

<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）

<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）

<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

谷 時雄 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・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