

令和 8 年 7 月 3 日

報道機関各位

熊 本 大 学

分裂酵母 Kumadai-M35 株を使用したクラフトビール 「Kumadai Craft Beer JAPONICUS」の発売について

熊本大学では、産業ナノマテリアル研究所の谷時雄特任教授らの研究グループが、一般的に醸造に使用され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、香り発現性に着目し、独自の育種技術で醸造適性を高めた希少株を開発してきました。

今回、BREWING100（熊本県葦北郡芦北町花岡）との連携で、谷特任教授らが開発した「分裂酵母 Kumadai M35 株」を使用したクラフトビールの開発に取り組み、「Kumadai Craft Beer JAPONICUS」が完成しました。本製品は本年 7 月 6 日（月）から熊本大学生協生活協同組合において数量限定で販売を開始します（醸造販売元：BREWING 100）。

つきましては、広く一般の方へお知らせいただくとともに、取材のご協力をお願いいたします。

なお、本件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 円が熊本大学基金へ寄附されます。

〔商品について〕

- ・発売日：令和 8 年 7 月 6 日（月）
- ・醸造販売元：BREWING 100
（熊本県葦北郡芦北町花岡 635-1）
- ・ラベルデザイン：梅木久美日さん

（制作当時：本学教育学研究科教職大学院在籍）

商品名	Kumadai Craft Beer JAPONICUS
販売価格	330 ml 900 円（税込） ※熊本大学生協 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）
販売数	数量限定
アルコール分	4.5%

詳細はこちら▼

【寄附付きグッズ】

谷特任教授研究グループ×BREWING 100

URL：[【寄附付きグッズ：クラフトビール】谷特任教授研究グループ×BREWING 100 - 熊本大学基金](#)

〔デザインに込めた想い〕

クラフトビールらしい遊び心を取り入れた、クマのキャラクターが印象的なラベルデザインです。背景にはジャポニカス酵母をモチーフにした模様をあしらひ、クマの眉毛はクラフトビールの泡をイメージして親しみやすく表現しました。

研究から生まれた酵母ならではの魅力や、香りと味わいへのこだわりを感じながら、思わず手に取っていただきたいくなるラベルを目指しました。



(参考：分裂酵母Kumadai株を使用したこれまでの製品について)

- ・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 (令和 8 年 2 月 10 日プレスリリース)

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/koho/2025/20260210>

- ・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「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)

熊本大学産業ナノマテリアル研究所

特任教授 谷 時雄

電話：096-342-3806

e-mail：ttani※kumamoto-u.ac.jp

(製品に関すること)

BREWING100

熊本県葦北郡芦北町花岡 635-1

電話：090-6631-1630

Email:info※brewing100.com

【取材申し込み先】

熊本大学 経営企画本部 基金運営室 (平日 8:30～17:15)

TEL：096-342-3129 / FAX：096-342-3007

E-mail：kuma-kik※jimui.kumamoto-u.ac.jp

(※を@に置き換えてください)