

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

熊本大学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「分裂酵母ジャポニカス Kumadai-T11号株」を使用した芋焼酎が完成し、4月20日から限定1,020本で販売を開始します。

分子生物学が専門の谷教授は、RNAの研究のために酵母を使った実験をしていたところ、偶然、分裂酵母ジャポニカスがアルコール発酵して良い香りを発することを発見しました。その後、醸造に適した分裂酵母株の育種を行い、「Kumadai-T11号株」と名付けた酵母が誕生しました。分裂酵母ジャポニカスは日本の苺から分離された酵母で、二分裂で増える特徴をもち、酒類の醸造に通常用いられる「出芽酵母」とは、遺伝学的にも大きく異なる大変珍しい酵母です。分裂酵母ジャポニカスを使った醸造は世界初の取組です。

焼酎の製造にあたっては、天草市の天草酒造に協力いただき、2020年秋から仕込みを開始しました。

（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天草酒造による商品説明を行う機会を以下のとおり設けます。

参加を希望される場合は、お手数ですが、別紙により熊本大学総務部総務課広報戦略室までご連絡ください。

日時：令和4年4月14日（木）14時～15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 池の露 湯島 The Highest Yeast  
発売日 令和4年4月20日(水)  
予定価格 500 ml 3,000円(税込)  
アルコール分 35%  
販売数 1,020本  
製造元 合名会社 天草酒造(熊本県天草市新和町小宮地11808)  
販売店 熊本大学生生活協同組合 学生会館ショップ、たちばな酒店、三嶋屋、猪本酒店ほか

島原半島と天草諸島のほぼ中間に位置する湯島。ここでしか生産されない、非常に希少な湯島芋を使用したのが天草酒造の誇る、最上級ブランド 池の露 湯島です。

この度お届けするのは、その湯島を特別な酵母で造った焼酎。その名も『池の露 湯島 The Highest Yeast』。酵母研究のパイオニア、熊本大学理学部の谷時雄教授が永年の研究の末に世界で初めて育成に成功した『分裂酵母 ジャポニカス吟醸香高生産 Kumadai 株(※)』を使用。芋焼酎でありながら、吟醸感のある味わいに仕上がりました。最上級の酵母による珠玉の一杯。ぜひご賞味ください。

※分裂酵母ジャポニカス親株は国立遺伝学研究所 微生物機能研究室より分譲されました。(分裂酵母は均等に分裂していくのが特徴の酵母です)

(商品説明カードより)

【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

e-mail：ttani@kumamoto-u.ac.jp

(製品・販売に関すること)

合名会社 天草酒造

電話：0969-46-2013

e-mail：info@amakusasyuzo.com

# 【連絡表】

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

日時：令和4年4月14日（木）14時～15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
出席	出席します。 ( 名出席)

※恐れ入りますが準備の都合上、4月13日（水）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