

**NEWS RELEASE** (配信：2022年9月27日) 告知依頼

## 大学ブランド焼酎の飲み比べはいかが？

### 数量限定商品「飲み比べま焼酎」を発売！

報道機関 各位

平素より本学の報道に関しては大変お世話になっております。

鹿児島大学ではこれまで、農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターの研究成果を詰め込んだ様々な大学ブランド焼酎を販売してきましたが、この度、ご自宅などで手軽に飲み比べを楽しんでいただける300ml×3本のセット「飲み比べま焼酎」を制作しました。本商品は、100セット限定で9月28日（水）より販売を開始します。

つきましては、本学のみならずひとりでも多くの一般市民の皆様にも手にとっていただきたく、広く告知くださるようお願いいたします。

#### ■商品概要

商品名：「飲み比べま焼酎（しょうちゅう）」

金額：3,300円(税込)

容量等：大学ブランド焼酎300ml×3本セット（数量限定100セット）

「天翔宙」 300ml 25度 原材料…県内産さつま芋・米麴  
「篤姫酵母（\*1）」を用いてつくられたふくよかな味わいの芋焼酎。

「進取の気風」 300ml 38度（原酒） 原材料…県内産さつま芋・米麴  
「篤姫酵母」と「宇宙黒麹（\*2）」を使用。  
かめ壺仕込みで醸された原酒に一切加水せず瓶詰めした焼酎。

「北辰蔵だより10」 300ml 36度（原酒） 原材料…県内産さつま芋・米麴  
焼酎学講座10期生輩出を記念した芋焼酎。果実香が特徴。

大学のブランド焼酎3種を、ご自宅などで手軽に飲み比べを楽しんでもらえるよう、これまで製造・販売されていない規格（300ml）へとリサイズ。「北辰蔵だより10」は、好評につき完売し現在製造されていない焼酎ですが、製造者である(有)大山甚七商店様のご協力のもと、本商品に限り特別で復活しました。

また、「天翔宙」と「北辰蔵だより10」の焼酎ラベルは、農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターの協力のもと、本学学生らが授業の一環として新たに製作し、新しく生まれ変わりました。

本商品の中には、本学をPRする“オリジナル葉”も同封し、パッケージには本学公式マスコットキャラクターであるさつつんや、本学の登録商標であり、地域のアイデンティティとなる色名やカラーストーリーを付した「かごんまの色®」を使用するなど、鹿児島大学らしさを詰め込み、上品に仕上げました。

篤姫酵母（\*1）…篤姫の実家である今和泉島津家の別邸跡（指宿市）の土壌から分離・抽出した酵母。柔らかな風味と甘味が特徴。

宇宙黒麹（\*2）…スペースシャトル「エンデバー」とともに16日間宇宙に滞在し、宇宙を旅した酵母と麹。独特の深い甘みと華やかな香りが特徴。

## ■販売場所

鹿児島大学インフォメーションセンター（鹿児島大学郡元キャンパス正門横）



▲飲み比べま焼酎セット



鹿児島大学公式マスコットキャラクター。鹿児島市発祥の氷白熊をヒントにした大きなしろくまの姿で、薩摩の偉人を思わせる紋付き袴を着て、頭に桜島を載せています。本学の学生が、みな桜島の噴火のように活発な学生生活を送り、薩摩の偉人のような素晴らしい才能を開花できるようにとの願いが込められています。

鹿児島大学公式マスコットキャラクター

さっしん

## 【お問い合わせ】

鹿児島大学広報センター

TEL : 099-285-7035/3852

MAIL : sbunsho@kuas.kagoshima-u.ac.jp

数量限定

(100セット)

鹿児島大学

# 飲み比べま焼酎

しょうちゅう

原酒



超希少!

原酒



なくなり次第販売終了!



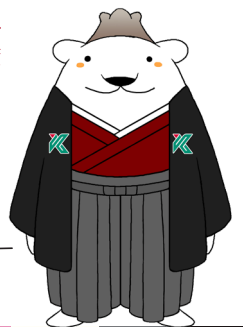
本格焼酎飲み比べセット

進取の気風、北辰蔵だより10、天翔宙

(300ml×3本)  
(化粧箱入り) **3,300円** (税込)

お酒は20歳になってから。  
飲酒運転は法律で禁止されています。

鹿児島大学公式  
マスコットキャラクター  
「さつつん」



進取の氣風



『宇宙篤姫酵母』と『宇宙黒麹』を使用し、かめ壺仕込みで醸された原酒に一切加水せずそのまま瓶詰めされた焼酎です。

原材料：さつま芋（鹿児島県産）・米麹（国産米）  
アルコール度数：38度 原酒

北辰蔵だより  
10



ラベルデザイン：  
農学部 松永 美月

焼酎学講座10期生輩出を記念した芋焼酎。これまでの成果を盛り込んだ果実香が特徴の焼き芋のように香ばしく甘みのある味わい。

原材料：さつま芋（鹿児島県産）・米麹（国産米）  
アルコール度数：36度 原酒

天翔宙

TENSHOCHU



ラベルデザイン：  
農学部 菊池 彩香

「篤姫酵母」を用いてつくられたふくよかな味わいの芋焼酎。飲みやすいので女性にもおすすめです。

原材料：さつま芋（鹿児島県産）・米麹（国産米）  
アルコール度数：25度

## 【篤姫酵母】

篤姫の実家である今和泉島津家の別邸跡（指宿市）の土壌から単離した酵母。柔らかな風味と甘みが特徴である。

## 【宇宙篤姫酵母と宇宙黒麹】

スペースシャトル「エンデバー」とともに16日間宇宙に滞在。宇宙を旅した酵母と麹菌。独特の深い甘みと華やかな香りが特徴。帰還したのち「宇宙篤姫酵母」と「宇宙黒麹」となる。

## 焼酎学講座の歩み

平成18年、鹿児島県と鹿児島県酒造組合連合会（現鹿児島県酒造組合）と県内焼酎メーカーなどの寄附によって設置された寄附講座「焼酎学講座」。焼酎の歴史・文化・製造などに関する知見を学問として体系化するための全国で唯一の焼酎専門の講座です。平成23年4月からは「焼酎・発酵学教育研究センター」としてスタートし、令和4年3月までに239名（学士148名、修士81名、博士10名）と多くの学生を輩出しております。



農学部附属  
焼酎・発酵学教育研究センター

鹿児島大学インフォメーションセンターで販売中!