



薩摩の情熱と

学徒の想い。



本格芋焼酎

薩摩熱徒

原料の栽培から
商品化まで
学生が関わって
作った焼酎です。



希望小売価格 2,000円(税込)

限定 1,000本

地理的表示
薩摩



SATSUMA
SHOCHU

さつまねっと
本格焼酎 薩摩熱徒

内容量 720ml
アルコール分 25度
原材料名 さつまいも(鹿児島県産)
米麴(黄麹・山口県産米)
製造者 三和酒造株式会社

お酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量を。開栓には十分注意してください。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。飲酒運転は法律で禁止されています。

<https://satumanetto.info/>

鹿児島大学薩長同盟焼酎プロジェクト

大量生産できない
焼酎につき
売り切れ御免!



薩摩の情熱と 学徒の想い。

平成30年、明治維新150年を記念して鹿児島市と山口市は新たな薩長同盟プロジェクトを展開。『薩摩熱徒』はその一環として鹿児島大学と山口大学の農学部が結成した「薩長同盟焼酎プロジェクト」で開発・製造されました。鹿児島で原料の薩摩芋(黄金千貫)と酒米(山田錦)を両大の栽培技術を生かして育成、植え

付けや収穫作業には両大の学生と教員も参加しました。命名やパッケージ・ラベルデザインも鹿児島大学生によるものです。

幕末、薩摩と長州は幕府の禁を犯し留学生をロンドンに派遣、彼らは共に学ぶ中で親交を深め、近代日本の礎を築く人材となります。『薩摩熱徒』には、鹿児島大学と山口大学が新たに築いていく薩長同盟の証にとの願いが込められています。

原料の栽培から商品化まで学生が関わって作った焼酎です。

篤姫酵母

指宿にある今和泉島津家別邸跡の隼人松原から鹿児島大学が分離した、篤姫酵母を使用。



黄金千貫

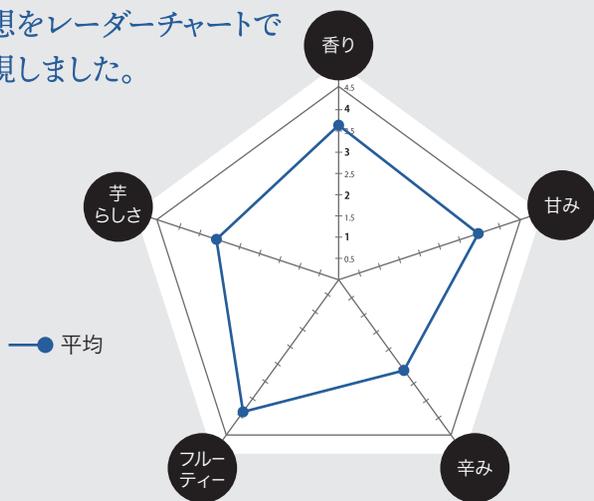
鹿児島大学と山口大学の学生が協力して育てた黄金千貫を使用。

山田錦

山口生まれ鹿児島育ちの酒米・山田錦で作った黄麹。



ご試飲いただいた約200名のお客様からの感想をレーダーチャートで表現しました。



黄麹は珍しい。(40代女性) / スッキリして香りがよい。(30代女性) / 日本酒のようで美味しかった。(20代女性) / 程よい甘味がある。(60代男性) / キレはあるがコクが弱い。(40代男性) / 芋焼酎らしさもあるがフルーティ。(30代男性) ※一部抜粋 (東京・アグリビジネス創出フェアでアンケート)



できれば、鹿児島の旬と一緒にロックで呑んでほしい。



フルーティーな味わい。
ロックか水割りがお勧めです。

(鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育センター 高峯和則教授)

「篤姫酵母」と黄麹の醸し出す柔らかな甘みをストレートに味わうにはロックや水割り、お好みで炭酸割りもオススメです。さつま揚げや黒豚料理、刺身、旬の野菜などと合わせてお楽しみください。



販売
店舗

鹿児島大学インフォメーションセンター、薩摩焼酎蔵(鹿児島中央駅みやげ横丁、鹿児島サンロイヤルホテル)、山形屋、ふるさと薩摩館(七ツ島鹿児島ふるさと物産館) 本坊商店ネットショップ「焼酎屋かごしま」、かごしま遊楽館(東京:有楽町 TEL:03-3580-8821在庫確認・注文可)

<https://satumanetto.info/>

鹿児島大学薩長同盟焼酎プロジェクト(事務局:鹿児島大学 産学・地域共創センター)

〒890-0065 鹿児島市郡元1-21-40 tel.099-285-8498

