

平成23年5月26日
筑波大学

筑波大学の酒 『純米大吟醸「桐の華」』の発売について

筑波大学の酒「桐の華」は、桐の花から採取した酵母から清酒酵母を開発し、来福酒造株式会社と連携して、酒米に五百万石を用いた「純米吟醸酒『桐の華』」を2009年5月から販売しております。

このたび、筑波大学と来福酒造株式会社は、酒米として山田錦を使用した『純米大吟醸酒「桐の華」』を醸造し販売することとなりました。

『純米大吟醸酒「桐の華」』のラベルの「桐の華」や「筑波大学の酒」の文字は、筑波大学大学院人間総合科学研究科の中村伸夫教授による隷書です。

瓶やラベルのデザインは、同研究科の原忠信講師が、桐箱入りのために透明な瓶を使用し、開発の際に1675株の酵母から探し求めた一つの清酒酵母をイメージして制作したものです。

純米大吟醸酒「桐の華」

販売価格：3,990円（税込み）

販売本数：500本限定販売

販売店：大学会館紫峰会売店 など

販売日：5月27日（金）～

[酵母開発]

筑波大学大学院生命環境科学研究科の内山裕夫教授研究室において修士課程学生の研究で桐の花から酵母を単離し、酒酵母を取得しました。修士論文研究から生み出された酵母であり、大学の成果です。