



## 新たな大学ブランドグッズ 芋麴仕込芋焼酎原酒「いも九」を販売開始

### 概要

九州大学の新たな大学ブランドグッズである芋麴仕込芋焼酎原酒「いも九」が製品化され、販売が開始されます。

「いも九」は、本学農学研究院生物機能科学部門発酵化学分野と福德長酒類株式会社の長年の共同研究の成果が活かされてできたものであり、掛原料及び麴原料にサツマイモを用いて、甘くフルーティな香りとお本芯の通ったドッシリとした個性の強い味わいを実現しました。9月24日(木)から九州大学生協の店頭で販売を開始します。

### 背景

九州大学大学院農学研究院生物機能科学部門発酵化学分野(以下「発酵化学分野」)では、新規な有用微生物を自然界より探索・分離し、その有効利用を図るための基礎・基盤研究を行っています。

また、酵母菌及び麴菌の発酵生理を対象に、福德長酒類株式会社との間で16年にわたる共同研究を実施し、清酒及び焼酎の酒質改良・開発を行ってきました。

### 内容

今回開発した「いも九」は、九州大学と福德長酒類株式会社の共同研究で得られた技術の集大成であり、世界最高水準の教育研究拠点を目指す九州大学のイメージにマッチするよう、芋焼酎独特の個性の強い味わいを実現しました。

「いも九」は、アルコール分36%、容量500ml(1本あたり)で、次のような特徴を有しています。

- (1) 麴原料に、技術的に製造が困難とされる芋を用いている。発酵化学分野で開発を行った処理法・加工法を用いて製造したサツマイモ麴は独特の香味を生み出す母体となっている。
- (2) 発酵化学分野で分離され、保存されていた酵母菌の中から、今回の製法に最も適した酵母(九大オリジナル酵母)を選抜し、発酵に用いた。酵母が醸し出す香りは穏やかで、芋の香味を引き立てている。
- (3) 蒸留後、加水等を行っていない贅沢な原酒である(アルコール分36%)。
- (4) 国内で有数の本格焼酎製造実績を持つ福德長酒類株式会社で生産・品質管理を行っている。

### <製造・販売等について>

- 製造 福德長酒類株式会社 久留米工場  
久留米市荒木町荒木 1200 番地の 1
- 販売 九州大学生協同組合  
福岡市東区箱崎 3-32-20 (電話)092-651-7131  
※近々インターネットによる販売も行う予定です。
- 価格 1本(500ml)専用カートン入 2,000円(税別)
- 商品に関する問い合わせ先  
オエノングループお客様センター  
(電話)03-3575-2787 <http://www.oenon.jp>

## ■効果

研究の成果を様々な形で社会に発信・提供することは、大学の使命の一つです。今後とも健康や環境に配慮し、安全・安心なものをグッズとして提供していくとともに、これらにより九州大学のブランドイメージの向上を目指すものです。

### 【お問い合わせ】

九州大学大学院農学研究院 客員准教授 後藤 正利

電話：092-642-3959

Mail：[mgoto@brs.kyushu-u.ac.jp](mailto:mgoto@brs.kyushu-u.ac.jp)

九州大学広報室

電話：092-642-2106

Mail：[koho@jimukyushu-u.ac.jp](mailto:koho@jimukyushu-u.ac.jp)