

(商品について)

- ・ 発売日：令和 8 年 2 月 27 日（金）
- ・ 製造元：大石酒造株式会社(鹿児島県阿久根市波留 1676 番地)
- ・ 熊本大学特別ラベルデザイン：梅木久美日さん  
(教育学研究科教職大学院 2 年)

商品名	JAPONICUS RHUM AGRICOLE
味わい・特徴	熟したバナナやリンゴのような甘みとフルーツ・ティーを感じさせる華やかさが広がる味わいが特徴。なめらかな口あたりで、アップルミントのような爽快感も後味に残ります。ラムレーズンなどお菓子作りにもご使用できます（アルコール度数が高いため飲酒運転にならないようご注意ください。）
販売予定価格	200 ml 1,500 円（税込）熊本大学特別ラベル品（熊本大学生協でのみ販売） 700 ml 5,720 円（税込）JAPONICUS 約 300 本 大石酒造株式会社ラベル品 700 ml 8,800 円（税込）JAPONICUS KABUTO 約 80 本 同上
販売数	熊本大学特別ラベル品限定 100 本 大石酒造株式会社ラベル品約 380 本
アルコール分	52 度
熊本大学特別ラベル デザインイメージ (梅木さんコメント)	鹿児島県産サトウキビを原材料とし、製造元は鹿児島県の大石酒造様なので、鹿児島の甘味「しろくまくん」と熊大の熊のイメージを重ね、カクテルグラスにしろくまが入った親しみやすい表現としました。足裏には熊本・鹿児島両県をモチーフにした形をあしらい、地域性を表現しています。Japonicus のフルーティさや菓子づくりへの汎用性を、フルーツを用いたポップな構成で示し、熊本大学のイメージカラーであるうこん（黄色）の背景と紫紺（濃紺）の線画により、全体に熊大らしい雰囲気を持たせました。



(参考：分裂酵母Kumadai株を使用したこれまでの製品について)

- ・ 3/14 (金) 発売開始！新開発の分裂酵母Kumadai株を使用した本格麦焼酎「JAPONICUS Barley S34」の発売について (令和7年3月14日プレスリリース)

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/koho/2024/20250314>

- ・ 3/28 (木) 発売開始！世界初の球磨焼酎「分裂酵母Kumadai株」を使用した本格米焼酎「JAPONICUS M35 ときのかおり」及び「JAPONICUS S37 (原酒)」について (令和6年3月27日プレスリリース)

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/koho/2023/20240327>

- ・ 第2弾発売！「分裂酵母 Kumadai 株」を使用した吟醸香クラフトビールについて (令和5年11月1日プレスリリース)

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/sizen/20231101>

- ・ 世界初！「分裂酵母 Kumadai-M42 株」を使用した 吟醸香クラフトビールの販売について (令和5年3月23日プレスリリース)

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/sizen/20230329>

- ・ 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 (令和4年4月8日プレスリリース)

<https://www.kumamoto-u.ac.jp/whatsnew/sizen/20220414>

**【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附属生物環境農学国際研究センター

特任教授 (放送大学熊本学習センター所長)

谷 時雄

電話 : 096-341-0860 (放送大学熊本学習センター)

e-mail : ttani※kumamoto-u.ac.jp

(製品・販売に関すること)

大石酒造株式会社

六代目蔵元 代表取締役社長 大石 恭介

鹿児島県阿久根市波留第 1676 番地

電話 : 0996-72-0385

Fax : 0996-72-0386

Email: kyosuke.oishi※oishishuzo.co.jp

(※を@に置き換えてください)