

1823年創業

深野酒造



# JAPONICUS-M35

## とぎのかおり

品目 本格焼酎 アルコール分 25度 内容量 720ml

原材料名 米（人吉球磨産）・米麴（人吉球磨産米）

製造者 深野酒造株式会社 熊本県人吉市合の原町333

お酒は二十歳になってから。妊産婦の方の飲酒はお控えください。開栓には十分ご注意ください。

ラベルデザイン 熊本大学教育学部美術科 梅木久美日

### ジャポニカスM35 とぎのかおり

酵母研究の先駆者である熊本大学生物環境農学国際研究センター特任教授の谷時雄氏の研究室で世界で初めて育種に成功した『分裂酵母 ジャポニカス吟醸香高生産 Kumadai M35株（※）』を使用した世界初の球磨焼酎。

人吉球磨産の焼酎好適米「ミズホチカラ」を原料に200年の伝統と技術を駆使し手造り・甕仕込みで造り上げた焼酎は酵母由来のバナナを想わせる甘く柔らかな果実香とキレのよい口当たりの爽やかな味わい。 ロックやソーダ割がおすすすめです。

※分裂酵母ジャポニカス親株は国立遺伝学研究所微生物機能研究室より分譲されました。（分裂酵母は均等に分裂していくのが特徴の酵母です）