

平成24年5月9日

富山県立大学教員が発見した「とやま産まれの酵母」で醸造した日本酒が5月11日(金)から発売されます。

今回発売される日本酒「尾仲 大学の酒 富山県立大酵母」は、本学工学部生物工学科の<sup>おなか ひろやす</sup>尾仲 宏 康 准教授が富山県産大麦から発見した酵母を使用し、大学と企業（成政酒造(株)）との共同研究の成果をもとに開発されたものです。

#### ○商品の概要

今回開発された日本酒は、南砺市産の酒米（五百万石）と、本学尾仲准教授が大麦から発見した酵母（とやま産まれの酵母）を使った無濾過原酒の純米酒です。

「とやま産まれの酵母」は、富山県産大麦から分離された酵母で、酵母特有の臭みが少なく素材の味を生かすのが特徴です。

大麦の酵母を使用した酒造りは全国的に見ても大変珍しく、「とやま産まれの酵母」特有の華やかでフルーティーな香りに仕上がっています。

本商品は、本学と成政酒造株式会社との共同研究により開発されたもので、尾仲准教授が酵母の管理や提供、清酒製造に関する企画立案を行い、成政酒造株式会社が醸造、評価確認を行いました。



※なお、この商品は、5月11日(金)から500本限定(720ml・1,500円)で販売されます。

【商品に関する問合せ先】 成政酒造株式会社（南砺市舘 418:電話 0763-52-0204）