



本学工学部物質生命化学科の満生研究室と福岡県工業技術センター生物食品研究所が共同開発した酵母を使用し、焼酎とワインを作りました。



本格麦焼酎「吟薫」

リンゴ酸の「すっきりとした爽やかな酸味」とカプロン酸エチルの「リンゴの華やかな香り」の酵母で作られる「吟薫」の吟醸香薫る華やかなフルーティーな味わいをお楽しみください。



本格米焼酎 「吟薫 久留米椿正義」

久留米ツバキの中でも「正義」に絞り、醸造に適した酵母が半年以上かけて見つけ出されました。米や水などの原料はすべて地元産。ツバキの華やかな香りと滑らかな口当たりが特徴で、冷やすと香りが引き立ちます。



TSUBAKI WINE 2010

久留米ツバキを代表する品種「正義（まさよし）」から分離した酵母で葡萄をアルコール発酵させ、ワインの製品化に成功しました。花のような甘い香りと華やかでフルーティーな味わいが口の中でふわりと広がるワインです。