

2024年3月22日

東洋大学×有限会社佐藤酒造店
産学連携プロジェクトから生まれた
新コンセプト日本酒の第二弾を開発！

「越生梅林 エスティNo.2」
「うめのはな-Hakubai-」
ヤマユリと梅の花酵母を使用した非常に珍しい日本酒

東洋大学（東京都文京区／学長 矢口悦子）の理工学部生命工学研究室と有限会社佐藤酒造店（埼玉県越生町／代表 佐藤忠男）は、産学連携事業として花の酵母を使った新しいコンセプトの日本酒の開発に取り組んでいます。このたび、キャンパス内に自生するヤマユリと、佐藤酒造店敷地内の梅の花から採取した酵母を使用した2種類の日本酒を第二弾として開発・製品化（※）。3月中旬から数量限定で販売しています。

※2023年3月、第一弾として「ホトケノザ」から分離した酵母を使用した日本酒を開発・販売しました。

▼商品概要

「越生梅林 エスティNo.2（おごせばいりん えすてい）」

内 容：日本酒（純米吟醸 生貯蔵酒 精米歩合 60%）
濃醇辛口／アルコール分 15度／日本酒度 +7.0度
原材料：米（彩のきずな・埼玉県産米）、米こうじ（国産米）
発売日：2024年3月13日
販売価格：2,000円（税込）
内容量：720ml
販売本数：500本（シリアルNo.入り）
販売場所：

- ・佐藤酒造店 店舗（埼玉県入間郡越生町大字津久根141-1）
- ・ネット販売 佐藤酒造店通販サイト
(<http://www.satoshuzou.co.jp/eshop.html>)
- ・本学卒業生が代表を務める企業の製品を返礼品とする募金
「Team TOYO募金」での取り扱いも予定
(<https://kifu.toyo.ac.jp/howto/gift>)

「うめのはな -Hakubai-（うめのはな はくばい）」

内 容：日本酒（純米吟醸 精米歩合 60%）
濃醇甘口／アルコール分 15度
原材料：米（彩のきずな・埼玉県産米）、米こうじ（国産米）
発売日：2024年3月10日
販売価格：1,980円（税込）
内容量：720ml
販売本数：500本
販売場所：

- ・佐藤酒造店 店舗（埼玉県入間郡越生町大字津久根141-1）
- ・ネット販売 佐藤酒造店通販サイト
(<http://www.satoshuzou.co.jp/eshop.html>)



▼製品の特徴

「越生梅林 エスティNo.2」「うめのはな -Hakubai-」は応用微生物学を研究する東洋大学理工学部・峯岸宏明准教授が本学卒業生で専務を務める佐藤徳哉氏（埼玉県越生町 佐藤酒造店）とタッグを組んで生み出した、新しいコンセプトの日本酒です。

酒酵母は糖を好むため特に果実や野菜などの表皮に付着していますが、峯岸准教授は自然界で糖が存在する花に着目し、花から分離された花酵母の研究をスタート。大学院生らとともに川越キャンパスに自生する200種類以上の花・木の実を蒐集し、それらの野性酵母を使って試験醸造を行い、2023年、ホトケノザから分離した酵母を用いた第一弾の日本酒を製品化しました。分離した酵母菌は「Sustainable Toyo Yield」または「Sato × Toyo」、「Sake Toyo Yeast」など色々な思いを込めてSTY（エスティ）と命名しました。

今回の第二弾ではキャンパス内に自生するヤマユリから分離した酒酵母と佐藤酒造店の自社梅園の梅の花（白梅）から採取した酵母の2種類を使用しています。なお、本プロジェクトは東洋大学工業技術研究所産学連携プロジェクトとして助成を受けています。



▲川越キャンパスに自生するヤマユリ



▲佐藤酒造敷地内の白梅を使用した日本酒

▼「越生梅林 エスティNo.2」「うめのはな -Hakubai-」の味わいについて

2023年開発のNo.1（ホトケノザ酵母）が日本酒入門編とすれば、No.2はしっかりと日本酒らしさを感じるだけでなく、花酵母独特の香味を持った辛口のお酒に仕上がっています。「ぬる爛」で食中酒として楽しむのがお薦め（峯岸）

酢酸形の香りと、酸味・苦味があり、爛でも合いそうな辛口のお酒。味もあり、しっかりとした酒質の日本酒になっている（徳哉氏）

プラムを思わせる香りとほんのり甘口の酒質。優しい飲み口で日本酒が苦手な人でも手に取りやすい日本酒です。食前・食後に楽しめる優しいお酒です（峯岸）

爽やかな香りと口当たりの良さ、柔らかな酸味を感じます。ほのかな甘味を感じ、とても飲みやすいお酒です（徳哉氏）

-爽やか酸味と優しい甘さ- 凍とした味わいの中にほんのり梅を感じるお酒に仕上がりました（麻里子氏）



東洋大学理工学部
峯岸宏明准教授



有限会社佐藤酒造店
専務 佐藤徳哉氏



醸造に携わった
有限会社佐藤酒造店 杜氏
佐藤麻里子氏・
東洋大学大学院
生 村口さん

▼有限会社 佐藤酒造店について

弘化元年（1844年）創業。酒蔵の近くには、関東三大梅林のひとつに数えられる「越生梅林」、また蔵元の敷地にも梅林があり、裏手には黒山三滝を源とする越辺川の清流が流れ、その清麗な伏流水を使用し、昔ながらの手造りによる「ふくらみがあり後味の軽い酒」を常に心がけています。

主な受賞歴：Made in SAITAMA優良加工食品大賞2023 特別純米酒 特別賞受賞、全国燗酒コンテスト第14回（2022年） 特別純米酒 金賞受賞等、多数受賞

▼関連情報を以下よりダウンロードしてご覧いただけます。

<http://doi.org/10.34428/00013127>

峯岸宏明, 2022, 「東洋大学ブランドの地酒造りのための地産清酒酵母の探索」『工業技術』44: 24-27.

<http://doi.org/10.34428/00013930>

峯岸宏明, 2023, 「東洋大学ブランドの地酒造りのための清酒酵母の探索と試作開発」『工業技術』45: 31-35.

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

東洋大学PR事務局（電通PRC内） 担当：井藤、藤田

MAIL：toyo@group.dentsuprc.co.jp