

悠々と酒を酌み交わし  
知の探求に酔いしれる

# 悠々知酔

ゆうゆうちすい



## 佐賀大学×矢野酒蔵

佐賀大学オリジナルブランド清酒

「悠々知酔」は2006年より佐賀大学が地域貢献事業の一環として、県内酒造メーカーと連携し、製造している佐賀大学オリジナルの清酒です。発売11年目となる本年のお酒は佐賀県鹿島市 矢野酒造(代表取締役・矢野善紀)にて製造されています。原料米には佐賀大学農学部附属アグリ創生教育研究センターにて栽培されたヒノヒカリを使用し、農学部にて分離された清酒酵母を使用しています。「佐賀県原産地呼称管理制度」のもと佐賀県産原料を100%使用しています。

THE BRAND OF SAGA UNIVERSITY 原料、酵母、酒質の決定、製造すべてが大学オリジナル

2006年に、酵母を研究していた農学部応用微生物学研究室の加藤富民雄教授(当時)から、大学オリジナル清酒製造の提案がありました。この提案をきっかけに、地域貢献事業の一環として、県内の酒造メーカーと連携し、清酒を製造することとなりました。

原料の米には、佐賀大学農学部附属アグリ創生教育研究センターにて栽培されたヒノヒカリを使用し、酵母には、農学部にて分離された清酒酵母を使用しています。酒質(味、香りなど)の決定から、麹造り、仕込みなどのすべての工程において、農学部応用微生物学研究室の学生が参加し、場合によっては泊まり込みでの作業をおこなったこともあります。

「悠々知酔」は、「悠々と酒を飲みながら知の探求に酔い、桃源郷のような雲の上でゆっくりのんびり飲む姿」をイメージしています。2年ごとに酒造メーカーが代わるため、それぞれ味の違いを楽しめますが、華やかでフルーティ、そして飲みやすいという特徴は共通しており、ご購入の方からは高い評価をいただいています。また、悠々知酔は、「佐賀県原産地呼称管理制度」のもと、佐賀県産原料を100%使用しています。佐賀県内で製造されることだけでなく、味や香りなど品質の面でも厳しく管理されて製造されています。

日本酒度: -3  
度数: 16度  
原料: ヒノヒカリ  
精米歩合: 60%

矢野酒造  
悠々知酔  
おりがらみ生  
720ml  
本体価格 1,389円  
税込価格 1,500円



※お酒の販売は20歳以上の方に限らせて頂きます。