

数量限定
販売開始



純米酒 今代司 しのくらの森酵母仕込み

米・水・酵母 新潟たいたいの産のお酒

『純米酒 今代司 しのくらの森酵母仕込み』は、新潟食料農業大学の研究チームが新潟県胎内市の「しのくらの森」で採取した酵母を分離し清酒用に育種改良した「しのくらの森酵母」を使用しています。さらに胎内市産の酒米 五百万石、胎内市の水を使用し今代司酒造が醸造した、胎内市産原料にこだわった純米酒です。

今代司酒造
直営オンラインショップで
購入が可能です





産学連携での取り組み

この商品開発は、本学の地域密着型実践教育の一環として行われた事業から始まりました。本学は、山・森・里・海が一体となった豊かな自然に恵まれた新潟県胎内市に2018年に開学した、食料と農業に関する産業分野に特化した大学です。

胎内市の名所や特産物から清酒醸造に適した酵母を分離し、それを使用したNAFUブランドのオリジナル清酒を製造することにより、胎内地域の活性化と知名度向上に貢献することを目的とし開発が進められました。2021年、胎内市の名所でありブナの巨大異形樹で有名な神秘の森「ししのくらの森」から、清酒製造に利用可能な酵母の候補株の分離に成功。その後清酒の製造に適した酵母となるよう育種改良し、「ししのくらの森酵母」が生まれました。

今代司酒造様には、産学連携事業として清酒製造面で協力をいただき、2022年に試験醸造として酵母・米・水と、原料のほぼ全てが胎内市産の胎内オリジナル清酒を醸造し、大変好評をいただきました。2023年からはこのお酒を新たに「今代司」銘柄のひとつに加えていただき、『純米酒 今代司 ししのくらの森酵母仕込み』として販売が開始されました。



「ししのくらの森」での試料採取と、酵母の育種実験の様子

今代司酒造

むすぶ お酒を

今代司（いまよつかさ）酒造は1767年創業。日本一の蔵元数を誇る新潟県内において、玄関口である新潟駅から歩いて行ける距離に蔵を構えています。少しでも多くの方々によりいっそう地酒に親しめる環境をご提供したいという思いで酒蔵案内も毎日行っており、多くのお客様にお越しいただいています。酒造りを見直したいと2006年からアルコール添加を一切行わない全量純米仕込みに切り替えました。純米大吟醸、純米吟醸、純米酒と、純米専門の酒蔵として、個性を大切にした酒造りに取り組んでいます。



今代司酒造株式会社

新潟県新潟市中央区鏡が岡1-1



新潟食料農業大学

日本および世界の食料産業には、生産、加工、流通、販売までの切れ目ない繋がり「フードチェーン」全体を理解し、各段階の専門知識・技術を併せ持つ人材が必要不可欠です。新潟食料農業大学では「フードチェーン」を一体的に学ぶ共通課程とそれぞれの専門性を高めるコース課程（アグリ、フード、ビジネス）の2つの課程を連動させ、高度な専門知識・技術と「食」「農」「ビジネス」に関する総合知識・技術を兼ね備えた“食のジェネラリスト”を育成しています。



学校法人新潟総合学園

新潟食料農業大学

新潟県胎内市平根台2416

新潟県新潟市北区島見町 940

