

令和4年（2022年）1月13日

## 純米大吟醸「山形大学燦樹（きらめき）2022」完成 ～山形大学オリジナル純米大吟醸酒、2月1日より販売開始～

### 【本件のポイント】

- 農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門（高坂農場）で栽培された米を原料に使用した純米大吟醸酒が完成した。
- 原料米には高坂農場産出羽燦々を100%使用。
- 今年も売上の一部を学生への支援に活用する。



### 【概要】

山形大学オリジナル純米大吟醸酒が完成し、2月1日より販売を開始します。農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門（高坂農場）で栽培された米を原料に使用した山形大学オリジナル純米大吟醸酒は、2007年から山形大学生協で販売しています。2021年はコロナ禍の影響を受け、醸造を見送りましたが、今年は酒蔵を奥羽自慢株式会社へ変え、新酒を販売します。原料米の酒造好適米「出羽燦々」は、特別栽培の認証を受け、慣行より50%以下の農薬・化学肥料で栽培したものです。今年は、1,800本（約356万円）の販売を予定しており、売り上げの一部は、学生への支援として活用されます。

### 【山形大学燦樹（きらめき）2022】

醸造本数：生酒 500本(720ml)、熱処理した火入酒1,300本(720ml)の合計1,800本

価格：生酒及び火入酒共に、720ml瓶入り1本1,980円(税込)

小白川・飯田・米沢・鶴岡の各キャンパス内にある山形大学生協の店舗のほか、同組合のホームページからも通信販売にて購入することができます。 (<https://www.yamagata.u-coop.or.jp/>)

### 【原料米は附属農場産の「出羽燦々」】

原料米には、農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門（高坂農場）で栽培された酒造好適米「出羽燦々」を100%使用。山形大学燦樹（きらめき）2011より、特別栽培の認証を受け慣行より50%以下の農薬・化学肥料で栽培しています。

### 【醸造元】

奥羽自慢株式会社（山形県鶴岡市上山添神明前123） ※今年初めて醸造いただきます

### 【売り上げの一部は学生の支援に】

今年は、1,800本（約356万円）の販売が予定されており、完売した場合には、約35万円が「山形大学基金」に寄附され、学生への支援として活用されます。

お問い合わせ

山形大学生生活協同組合 小白川コンビニ店 Ciel

TEL 023-641-8662