配布先:学長定例記者会見参加報道機関





PRESS RELEASE





令和7年(2025年)7月3日

新酒「山形大学 燦樹 -KIRAMEKI- 39」完成 ~山形大学オリジナル純米大吟醸酒新モデル7月23日より販売開始~

【本件のポイント】

- 山形大学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 栽培された酒米「出羽燦々」を使用し、精米歩合39%の高級純米大吟醸酒として 新モデルを開発。
- 新しいモデルへの挑戦を通じて、大学農場産酒米のブランド化・認知向上を図る。
- 売上の一部は学生への支援に活用する。





山形大学オリジナル日本酒「燦樹(きらめき)」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)で栽培された米を原料に使用した純米大吟醸酒で、2007年から山形大学生協にて販売しています。使用している酒造好適米「出羽燦々」は、特別栽培の認証を受けており、慣行栽培と比べて農薬と化学肥料の使用を50%以下に抑えて栽培されたものを100%使用しています。このたび完成した新モデル「燦樹-KIRAMEKI-39」では、従来品(精米歩合50%)に比べてさらに磨きをかけ、精米歩合39%という高精白の純米大吟醸酒として仕上げました。醸造には奥羽自慢株式会社に協力を仰いだほか、米作り・酒造りの行程の一部に学生が関わり、学生の日本酒への理解を深める場としています。

約980本の販売を予定しており、売り上げの一部は、学生への支援金として活用されます。

【山形大学 燦樹 -KIRAMAKI-39の概要】

醸造本数:約980本

価格: いずれも、720ml 瓶入り1本3,900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での直接購入が可能。
- ・生協ホームページ(https://www.vamagata.u-coop.or.ip/)を通じて組合員向けに通信販売予定。

【醸造元】

奥羽自慢株式会社(山形県鶴岡市上山添神明前123)

【高級酒モデル作成の背景】

毎年展開している日本酒『燦樹』シリーズをさらに拡充することで、山形大学の農場米の新たな魅力を発信し、ブランド力および認知度の向上につなげることを目的に企画しました。本企画では、山形大学のオープンキャンパスをはじめ、様々な機会で販売を行い、県内外の多くの方々に山形大学の教育・研究活動や魅力を広く周知する機会とします。39 - の語呂合わせとともに、感謝を伝えるきっかけになるお酒として、お土産や入学祝いの返礼品等にもご利用いただきたいという願いを込めています。

精米歩合を高める際の米割れが課題とされる中、山形大学農学部で栽培された「出羽燦々」は割れが少なく、 品質の高さが評価されています。奥羽自慢株式会社様からも「非常に優れた酒米」との声をいただいています。

お問い合わせ

企画・取材について:購買書籍店 西岡 Nishioka.Ryudai@univ.coop

販売について : 小白川コンビニ店 Ciel(シエル) 渡邊

TEL 023-641-8662 メール Watanabe.Taiki@univ.coop

配布先: 学長定例記者会見参加報道機関

【売り上げの一部を学生支援に活用】

完売した場合には売り上げの一部から37万円を「山形大学基金」等に寄附いたします。 寄付贈呈式は、毎年7月下旬頃に実施しています。

参考:昨年 https://www.yamagata-u.ac.jp/jp/fund/information/20240801/