

東洋大学×佐藤酒造店 産学連携プロジェクト 毎年異なる花の酵母で醸造、東洋大学オリジナル日本酒第四弾

ネモフィラの花酵母が生み出す、希少な日本酒

おごせばいりん

「越生梅林 エスティ No.4」発売開始



「越生梅林 エスティ No.4」



キャンパス内に自生するネモフィラ

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（埼玉県川越市／峯岸宏明准教授）と有限会社佐藤酒造店（埼玉県入間郡越生町／代表 佐藤徳哉）は、産学連携プロジェクトとして**花の酵母を使い、毎年酵母を変えて醸造するという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、このプロジェクトの第四弾^{※1}として、東洋大学川越キャンパス内に自生するネモフィラから採取した酵母を使用した日本酒「越生梅林 エスティ No.4」を開発し、製品化しました。5月1日（金）から数量限定で、佐藤酒造店、佐藤酒造店公式通販サイト（<https://www.satoshuzou.co.jp/itemnew.html>）にて販売しています。今後、「Team TOYO 募金」^{※2}での販売も予定しています。

※1 2023年3月、第一弾として「ホトケナギ」から分離した酵母を使用した日本酒を、2024年3月、第二弾として「ヤマユリ」と「白梅」酵母を使用した日本酒を、2025年2月、第三弾として「アジサイ」と「小梅」の花酵母を使用した日本酒を開発・販売しました。

参考情報：東洋大学×有限会社佐藤酒造店の日本酒について

第一弾：<https://drive.google.com/file/d/1bZhlBtEuL7YvzDvz4RDFhbvaXwjacR4E/view>

第二弾：<https://drive.google.com/file/d/1BaJkp5BY1YDvSphkmzslAPHQpcWgAF4c/view>

第三弾：<https://drive.google.com/file/d/11HeUI-EQPQH4DYhvbzh9fl8vbD3Qqd49/view>

※2 東洋大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。寄付金は奨学事業の充実に充当しています。

【商品概要】

「越生梅林 エスティ No.4 (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 +1.0／
酸度 3.5／アミノ酸度 3.1

原材料：米（埼玉県産米）、米こうじ（国産米）

発売日：2026 年 5 月 1 日

販売価格：2,200 円（税込）

内容量：720ml

販売本数：200 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

<https://www.satoshuzou.co.jp/itemnew.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>



【開発の背景】

「越生梅林 エスティ No.4」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社長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日本酒の第四弾です。本プロジェクトは、花の酵母を使い、毎年酵母を変えて醸造するというコンセプトの日本酒造りに取り組んでいます。今回の第四弾では、東洋大学川越キャンパス内に自生するネモフィラから分離した酒酵母を使用しています。

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。コンセプトとして、毎年酵母を変えて醸造することにしており、2024 年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敷地内の自社梅園の梅の花（白梅）から採取した酵母の 2 種類の日本酒を製品化しました。そして、2025 年 2 月、第三弾としてキャンパス内に自生するアジサイと、佐藤酒造店敷地内の自社梅園の小梅の花から採取した酵母を使用した 2 種類の日本酒を製品化しました。

【「越生梅林 エスティ No.4」の味わいについて】

・口に含むと、すっきりとした酸味と上品な甘みが広がり、米由来のふくよかな旨みが重なります。ネモフィラ酵母ならではの可憐でやさしい香りが感じられ、後半はかなり明確な辛口感が立ち上がります。後味はシャープでドライ。やさしい香りと力強いキレが際立つ、個性ある味わいです。（峯岸）

・口に含んだ瞬間、弾けるような酸の強さに驚かされます。その鮮烈な酸っぱさが、ネモフィラを思わせる清涼な香りをより鮮明に。現代的な酒質でありながら、後味にはしっかりと辛さのキレが、杯をすすめてくれます。（杜氏 佐藤麻里子氏）



キャンパス内に自生するネモフィラ



東洋大学理工学部
峯岸宏明准教授



有限会社佐藤酒造店
社長 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
院修了生 舘野公平氏

【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16回（2024年）越生梅林 特別純米酒 金賞受賞、埼玉県荻野吟子賞 令和3年度 個人・団体部門 大賞 佐藤 麻里子（杜氏）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.



【学校法人 東洋大学について】

東洋大学は 1887 年に哲学者・井上円了により「哲学館」として創立され、「諸学の基礎は哲学にあり」「独立自活」「知徳兼全」を建学の精神としています。創立者の志を受け継ぎ、東洋大学の教育理念である「物事の本質に迫って深く考え、考察を重ねること」を基礎とし、科学する力、実践する力を育てることで、地球社会の様々な課題に取り組む力を養うことを目指しています。

2026 年現在、白山、赤羽台、川越、朝霞キャンパスに 14 学部 51 学科と大学院 15 研究科を擁する総合大学へと発展しました。

東洋大学 HP: <https://www.toyo.ac.jp/>

【本件に関するお問合せ】

東洋大学総務部広報課 担当：中村

MAIL：mlkoho@toyo.jp