

Press Release

報道関係各位



学校法人東京滋慶学園
東京バイオテクノロジー専門学校

2021年2月15日

産学連携プロジェクト

大都会に蘇った酒蔵 東京港醸造×東京バイオのコラボ

「純米吟醸原酒 江戸開城 ～All Tokyo～」を新発売！！

東京バイオテクノロジー専門学校（東京都大田区 学校長：大谷啓一）と株式会社若松 東京港醸造（東京都港区 社長：齊藤俊一）は、「純米吟醸原酒 江戸開城 ～All Tokyo～」を2021年2月15日（月）より発売いたしました。

東京のお米と東京の水、そして東京都内の豊かな自然から採取した酵母を用い、開発研究そして製造までの全工程すべてが東京で行われた“オール東京”の日本酒です。

醸造発酵コースの学生研究班が、江戸にゆかりのある場所での酵母の探索から3年、総数300に近い試料の中から日本酒造りに適した酵母を選抜。小仕込み、試験醸造まで一貫して行い、日比谷公園の花壇に訪花したコマルハナバチから分離した酵母を用いて商品化しました。ハナバチの贈り物で醸したお酒を大切な方にご堪能いただければ幸いです。

■商品名：「純米吟醸原酒 江戸開城 ～All Tokyo～」

■販売価格：本体価格 2,200円 (720ml)

■販売日：2021年2月15日（月）より

■取扱店舗：東京港醸造直営店（東京都港区芝 4-7-10）※順次拡大予定

ONLINE SHOP

■販売者：株式会社若松 東京港醸造



本件に関するお問い合わせ先
東京バイオテクノロジー専門学校
産官学連携推進担当 03-3745-5000 (杉田)

ご参考

ぶんぶん酵母について

東京バイオテクノロジー専門学校

ぶんぶん酵母*は、本校の醸造発酵コースの卒業研究で開発され、清酒醸造に実用化された最初の酵母です。

草花や樹皮などから有用酵母を採取できないかと都内各地で試料を探していた平成30年5月、日比谷公園の花壇に訪花したハナバチから分離されました。

この時期、ハナバチの一種コマルハナバチの働き蜂である雌は花の蜜を集めるために飛びまわりますが、一匹のハチが「ここにいい酵母があるよ…」とでも言いたげに、試料を採取していたある学生の周りを離れませんでした。このハチがもってきてくれた酵母が「ぶんぶん酵母」で、研究を重ねた結果、すばらしいお酒ができることが確かめられました。

ハナバチの贈り物で醸したお酒をご堪能いただければ幸いです。



*ぶんぶん酵母とは、この酵母の愛称で、コマルハナバチの学名 *Bombus ardens* の *Bombus* がラテン語の「ぶんぶん(羽音)」を意味することから命名されました。