

産学連携 地元発の酵母で酒造り!



フルーツ大国岡山ならではの酒造りを 果物の野生酵母でつくる日本酒

ヨイキゲンクラウドファンディング企画 募集中です
右のQRコードからご支援宜しくお願い致します。

【READYFOR】 <https://readyfor.jp/projects/yoikigen>

※酒類につき、ご支援は20歳以上の方に限らせていただきます



プロジェクトの主旨

岡山県立大学の発酵微生物学研究室(田中教授)で学ぶ学生さん(田代さんたち)が見つけた「白桃酵母」と「メロン酵母」を使って、地元総社市発の日本酒(純米吟醸)を造ります。そしてこの産学連携の企画を通じ、大学生はじめ若い方々にも興味を持ってもらえるような味わい、ラベルデザインを意識して商品設計をしていきたいと思えます。ただ、その仕込みをするためには原料費としての米代を確保する必要があります。現在、中々収束の気配がないコロナ禍。酒類業界にとっては厳しい時間が続いておりますが、そのような状況下でもなんとか踏ん張って話題性のある商品を開発し、少しでも酒類業界に貢献できるよう醸造する次第です。

プロジェクトで実現したいこと

今回のプロジェクトは、大学側からの協力があって成立する内容です。このプロジェクトを通じ、少しでも若い方々に日本酒(醗酵食品)に理解と興味を持ってもらい、アフターコロナの際には、それぞれの日本酒の商品背景まで想像しながら飲んでもらえる。そのようになればありがたいです。また、今後の状況次第ですが、学生さん向けの日本酒イベントまで開催できればと思います。

※ご支援募集は2021年10月21日(木)の23時迄です。



リターンのご紹介

※CF(クラウドファンディング)限定酒につきまして、万が一醗酵がうまく行かなかった場合、ご支援と同等金額のお酒を代わりにお届けいたします。ご了承ください。

【2,000円コース】・酒蔵トートバッグ

【3,500円コース】

・《CF限定》白桃酵母で醸した純米吟醸生原酒720ml×1本

【5,000円コース】

・《CF限定》白桃酵母で醸した純米吟醸生原酒1800ml×1本

【10,000円コース】

・《CF限定》白桃酵母で醸した純米吟醸生原酒720ml×1本

・《CF限定》メロン酵母で醸した純米吟醸生原酒720ml×1本

・白桃のリキュール720ml×1本

【15,000円コース】

・《CF限定》白桃酵母で醸した純米吟醸生原酒1800ml×1本

・《CF限定》メロン酵母で醸した純米吟醸生原酒1800ml×1本

【20,000円コース】

・《CF限定》白桃酵母で醸した純米吟醸生原酒720ml×3本

・《CF限定》メロン酵母で醸した純米吟醸生原酒720ml×3本

【30,000円コース】

・《CF限定》白桃酵母で醸した純米吟醸生原酒720ml×3本

・《CF限定》メロン酵母で醸した純米吟醸生原酒720ml×3本

・新酒詰合せ(純米吟醸吟のさと・純米雄町)720ml各3本ずつ

【50,000円コース】

・《CF限定》白桃酵母で醸した純米吟醸生原酒720ml×3本

・《CF限定》メロン酵母で醸した純米吟醸生原酒720ml×3本

・酒蔵バラエティーセット(720ml7種類計18本)

・酒蔵トートバッグ

ヨイキゲン株式会社
岡山県総社市清音上中島372-1
TEL0866(94)0011