

TOSA

宇宙

世界初

深海

酵母



TOSA

宇宙
酵母

世界初

JAMSS

TOSA 宇宙深海酵母

FAR DEEP

SPACE & OCEAN TRAVELER
[SAKE YEAST]

2005【高度】400,000M 10DAYS
2021【水深】6,200M 4MONTH



宇宙を旅し深海に耐えた
酵母です。

2005年、宇宙空間で10日間培養した「宇宙酵母」を、2019年3月南鳥島周辺海域6,000mの深海に約1年間設置。(水温1.5℃)

2020年3月、引き上げられた酵母は

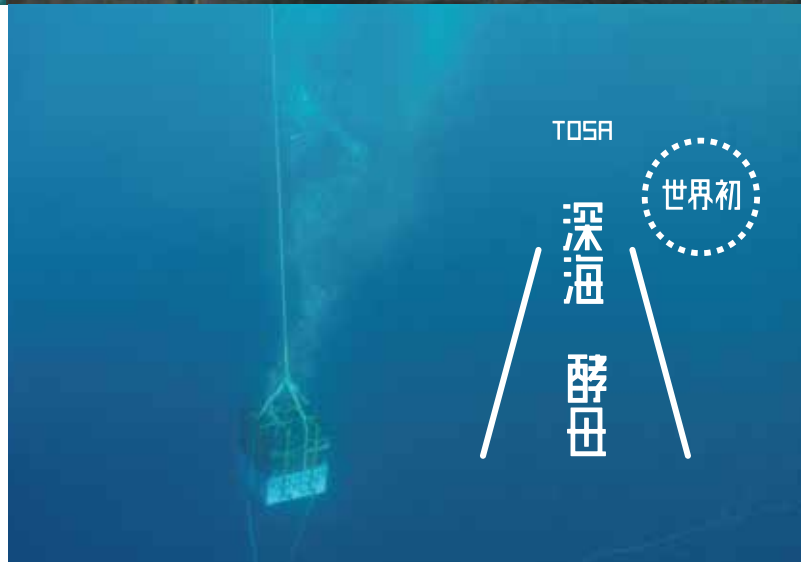
全滅していた...

2020年4月より圧力に強い酵母を育てるため、酵母に圧力をかけては生き残れる株探しを繰り返して、2021年1月、茨城県沖6,200m水深に4ヶ月リベンジ設置(水温1.7℃)。

そして5月、600気圧を長期間耐え抜いた宇宙深海酵母がついに

生還したので。

宇宙を旅し深海に耐えたこの酵母でじっくりと発酵させ宇宙深海酒を仕込みました。この高低差406kmの壮大なクレージジャーニーの主人公になったつもりでお楽しみください。
※高知県産宇宙旅行米「吟の夢」又は「風鳴子」を使用しています。



TOSA

深海
酵母

世界初

TOSA 宇宙酵母

FAR

SPACE TRAVELER
[SAKE YEAST]

2005
【高度】400,000M
10 DAYS

宇宙を旅した
酵母です。

2005年、宇宙船に乗って高度400,000mの国際宇宙ステーションで10日間生まれ育った宇宙酵母です。

宇宙を旅したこの酵母でじっくりと発酵させ宇宙酒を仕込みました。船窓からの青い地球を見下ろす気分で果てしない味わいをおたのしみください。

※高知県産宇宙旅行米「吟の夢」又は「風鳴子」を使用しています。

TOSA 深海酵母

DEEP

OCEAN TRAVELER
[SAKE YEAST]

2021
【水深】6,200M
4 MONTH

深海に耐えた
酵母です。

2021年、6,200mの深海に挑戦。600気圧を長期間耐え抜き、鍛え抜かれた深海酵母です。

深海に耐えたこの酵母でじっくりと発酵させ深海酒を仕込みました。深海の神秘と静寂をイメージしながら奥深い味わいをおたのしみください。

※高知県産米を使用しています。



高知県酒造組合

780-0843 高知県高知市廿代町15番1号

Tel. (088)823-3558 Fax. (088)823-3559

<http://www.kbiz.or.jp/kumiai/sake>

E-mail: sakagura@io.ocn.ne.jp

このプロジェクトは

SIP「革新的深海資源調査技術」

(管理法人:JAMSTEC・海洋研究開発機構)と

JAMSS(有人宇宙システム株式会社)の

協力のもと実現しました。

宇宙を旅し
深海に耐えた
酵母です。

【高度】400,000M 10日間培養
【水深】6,200M 4ヶ月培養

生存確率

1

300,000,000

高低差

406,000m

ロマンの果て
宇宙を旅した酵母です。

TOSA

宇宙
宇宙

深海
酵母

TOSA
宇宙
酵母

【高度】400,000M 10日間培養



これが宇宙深海酵母だ！

2021BY 仕込蔵

無手無冠 宇宙深海酒
司井 宇宙深海酒
亀 宇宙深海酒
松翁 深海酒
文彦 深海酒
豊純梅 宇宙深海酒
佳 武分 深海酒
安芸虎 宇宙深海酒
古鶴 宇宙酒
南 宇宙酒
美丈夫 宇宙深海酒



ロマンの底

深海に耐えた酵母です。

【水深】6,200M 4ヶ月培養

高知県酒造組合

