

発売20周年！ 佐賀県産米「さがびより」使用 佐賀大学オリジナル清酒『悠々知酔』

3月20日(金)から九州内の「イオン」「マックスバリュ」12店舗にて販売

イオン九州株式会社（以下、イオン九州）は、3月20日（金）から九州内の「イオン」「マックスバリュ」12店舗にて国立大学法人佐賀大学（以下、佐賀大学）のオリジナル清酒「悠々知酔」を販売いたします。

「悠々知酔」は2006年から佐賀大学が地域貢献事業の一環として、県内酒造メーカーと連携し製造している佐賀大学オリジナルの清酒です。発売20年目となる本年のお酒は、東鶴酒造株式会社にて製造されています。原料米には佐賀大学 農学部附属生物資源教育研究センターで収穫した「さがびより」を使用し、農学部応用微生物学研究室で独自に分離・育種した「リンゴ酸高生産酵母」を始めとする「清酒酵母」や「乳酸菌」を使用しています。「佐賀県原産地呼称管理制度」のもと佐賀県産原料を100%使用しています。

イオン九州は、地域の特産品を紹介し、販路拡大や知名度向上を図ることで地域経済の活性化に取り組んでおり、2015年から佐賀大学、佐賀酒類販売株式会社のご協力のもと、「悠々知酔」を販売しております。地域のみなさまとの連携を大切にし、商品販売を通じて佐賀県の魅力発信に努めてまいります。

悠々知酔製造風景



『悠々知酔』販売概要

【商 品】

①悠々知酔	山廃純米酒	500ml	税込価格1,650円
②悠々知酔	山廃純米酒	720ml	税込価格1,980円
③悠々知酔	山廃純米酒おりがらみ生	500ml	税込価格1,760円
④悠々知酔	山廃純米酒おりがらみ生	720ml	税込価格2,090円
⑤悠々知酔	甘口純米酒	500ml	税込価格1,650円
⑥悠々知酔	甘口純米酒	720ml	税込価格1,980円
⑦悠々知酔	スパークリングにごり生酒	500ml	税込価格1,859円
⑧悠々知酔	スパークリングにごり生酒	720ml	税込価格2,200円

【販 売 日】3月20日（金）より順次

【販売店舗】九州内の「イオン」「マックスバリュ」12店舗

イオン佐賀大和店・イオン唐津店・イオン佐賀店・イオン小郡店・マックスバリュ南佐賀店・マックスバリュ基山店・マックスバリュ佐賀西店・マックスバリュ鳥栖村田店・マックスバリュ尼寺店・マックスバリュ巨勢店・マックスバリュ佐賀医大前店・マックスバリュ若楠店
※店舗によって品揃えが異なります。

【佐賀大学学生による販売会】イオン佐賀大和店 3月20日（金）11時～18時



ラベルデザイン変更

佐賀大学
芸術デザイン学部
情報デザインゼミと
協力して
制作しています。

【2026年度 悠々知酔の商品特徴】

悠々知酔 山廃純米酒に加え
甘口純米酒を製造いたしました。
同じ原料米での「甘口」と「辛口」
の対比を楽しんでいただけます。

3/20(金)から
販売



悠々知酔は
本年で20周年



悠々知酔

ゆうゆうちすい

銘酒 佐賀大

悠々と酒を酌み交わし 知の探求に酔いしれる

原料、酵母、酒質の決定、製造すべてが大学オリジナル

悠々知酔とは?

2006年に、酵母を研究していた農学部応用微生物学研究室の加藤富雄教授(当時)から、大学オリジナル清酒製造の提案がありました。この提案をきっかけに、地域貢献事業の一環として、県内の酒造メーカーと連携し、清酒を製造することになりました。清酒(味、香りなど)の決定から、醸造り、仕込みなどのすべての工程において、農学部応用微生物学研究室の学生が参加し、場合によっては泊まり込みでの作業をおこなったこともあります。|悠々知酔は、|悠々と酒を飲みながら知の探求に酔い、|株酒場のような装いの上でゆっくりのんびり飲む姿|をイメージしています。定期的に酒造メーカーが代わるため、それぞれ味の違いを楽しめますが、華やかでフルーティ、そして飲みやすいという特徴は共通しており、ご購入の方からは高い評価をいただいています。また、悠々知酔は、「佐賀県産地産物管理制度」のもと、佐賀県産原料を100%使用しています。佐賀県内で製造されることだけでなく、味や香りなど品質の面でも厳しく管理されて製造されています。

佐賀大学×東鶴酒造
佐賀大学オリジナルブランド清酒

「悠々知酔」は2006年より佐賀大学が地域貢献事業の一環として、県内酒造メーカーと連携し、製造している佐賀大学オリジナルの清酒です。
昨年に続き、本年のお酒も国内外でのコンテストにおいて高い評価をいただいている株式会社東鶴酒造にて製造されています。原料米には佐賀大学生物資源教育研究センターで収穫したさがびよりを使用し、農学部応用微生物学研究室で独自に分離・育種した「シラネ高生産酵母」を始めとする「清酒酵母」や「醸造菌」を使用しています。
また、佐賀大学の強い悠々知酔を目指すため、佐賀大学芸術デザイン学部情報デザインゼミと協力して制作したラベルデザインを取り入れています。

お米を最大限に使用
することに挑戦

精米歩合の変更(昨今の米高騰から)

昨年 65%

今年
【甘口】 70%
【辛口】 76%

ラベルデザイン変更

佐賀大学
芸術デザイン学部
情報デザインゼミと
協力して
制作しています。



小容量も販売

今年は小容量
500mlサイズも販売!!

色々な飲み方で日本酒の幅広さをご堪能いただけます!

甘口

～甘口の特徴～

- ・リンゴ酸高生産酵母使用!
- ・甘口で低アルコールのお酒
- ・甘口な日本酒を好む向け
- ・日本酒を普段飲まない方にもオススメ!

アルコール
13度

酒度
-13

精米歩合
70%

販売店舗
AEON ●佐賀店 ●佐賀大和店 ●唐津店 ●小郡店



低アルコールで
甘口のお酒!

東鶴酒造
悠々知酔
スパークリング
にごり生酒
●500ml
本体価格 1,690円
税込価格 1,859円
●720ml
本体価格 2,000円
税込価格 2,200円

販売店舗

AEON ●佐賀店 ●佐賀大和店 ●唐津店 ●小郡店
MaxValu ●嵐山店 ●佐賀医大前店 ●巨勢店 ●尼寺店 ●鳥橋村田店 ●若橋店佐賀医大前店 ●若橋店 ●佐賀西店 ●南佐賀店



スパークリングより
甘く感じる!!

東鶴酒造
悠々知酔
甘口純米酒
●500ml
本体価格 1,500円
税込価格 1,650円
●720ml
本体価格 1,800円
税込価格 1,980円

辛口

～辛口の特徴～

- ・酵母・乳酸菌2種使用!
- ・辛口で深みのあるお酒
- ・辛口な日本酒を好む向け
- ・燗つけもオススメ!

アルコール
15度

酒度
+5

精米歩合
76%

お米を最大限使用!

販売店舗
AEON ●佐賀店 ●佐賀大和店 ●唐津店 ●小郡店



ファンが多いお酒!!

東鶴酒造
悠々知酔
山麩純米
おりがらみ生
●500ml
本体価格 1,600円
税込価格 1,760円
●720ml
本体価格 1,900円
税込価格 2,090円

販売店舗

AEON ●佐賀店 ●佐賀大和店 ●唐津店 ●小郡店
MaxValu ●嵐山店 ●佐賀医大前店 ●巨勢店 ●尼寺店 ●鳥橋村田店 ●若橋店佐賀医大前店 ●若橋店 ●佐賀西店 ●南佐賀店



例年好評のお酒!!

東鶴酒造
悠々知酔
山麩純米
●500ml
本体価格 1,500円
税込価格 1,650円
●720ml
本体価格 1,800円
税込価格 1,980円

※お酒の販売は20歳以上の方に限らせて頂きます。