



大阪科学・大学記者クラブ 御中

(同時提供先：京都市産業技術研究所から京都市政記者クラブ、京都経済記者クラブへ配信)

2019年3月27日

大阪市立大学

先行のクラウドファンディングでは  
24時間で600本!

## 酵母研究のプロフェッショナルが生み出す「王道の日本酒」 4/8(月)からキャンパス内で販売開始

大阪市立大学は、オリジナル純米吟醸酒「月の桂」の販売を開始します。オリジナル純米吟醸酒「月の桂」は、本学理学部の田中 俊雄教授と京都市産業技術研究所が共同開発した酵母「京の華」を使用しており、京都伏見の老舗蔵元「月の桂」によって醸造されました。

2019年4月8日(月)より、生協シェリー(杉本キャンパス)・生協リンク(阿倍野キャンパス)にて店頭販売を開始します。(インターネットおよび電話での販売は行っていません)



大阪市立大学オリジナル純米吟醸酒 月の桂



本学卒業生開高健も愛した京都伏見最古の酒蔵「月の桂」にて醸造

### 【製品情報】

商品名：大阪市立大学オリジナル純米吟醸酒「月の桂」

酵母：京の華

原料米：京の輝き(京都産)100%使用

精米歩合：60%

アルコール分：15度

内容量：720ml

販売価格：税込1,580円

醸造者：株式会社増田徳兵衛商店(京都市伏見区下鳥羽長田町135)

販売および提供：2019年4月8日から生協シェリー(杉本)・生協リンク(阿倍野)にて店頭販売。  
キャンパス内レストラン(生協食堂、野のはなハウス)においても提供予定。

### 酵母「京の華」を用いた日本酒の特徴

酵母「京の華」が醸し出すバナナのような甘い香りが特徴。

近ごろの吟醸酒とは一味違うオーソドックスな香りとしっかりとした有機酸の味が感じられる。

爛にしても味が崩れることなく、さまざまな温度で楽しむことができる。

## 【大阪市立大学オリジナル日本酒の特徴】

### <酵母>

今回、新たに出来上がる大阪市立大学オリジナル純米吟醸酒「月の桂」は、酵母研究のプロフェッショナルである京都市産業技術研究所の廣岡 青央 研究主幹と本学理学部の田中 俊雄 教授が、およそ10年前に「美味しい王道の日本酒」を目指して共同開発した酵母「京の華」を使用しています。



大阪市立大学 田中 俊雄 教授（写真左）と  
京都市産業技術研究所 廣岡 青央 研究主幹（写真右）

バナナや洋ナシのような華やかな香りを放つ吟醸

酒を造るためには、お米を4割以上削り（精米歩合60%以下）、低温でゆっくりと発酵させてお酒を造る必要があります。しかし、吟醸酒の製造環境（5～10℃、高い精白度）は、生育適正温度が25℃前後である酵母にとって非常にストレスがかかる環境と言え、過度なストレスはお酒に雑味が生まれる原因ともなります。

酵母「京の華」は、酵母にやさしい純米酒醸造レベル（低い精白度、高い温度設定）でも酢酸イソアミル（バナナ様の香りがする吟醸酒の香り成分）の高い生産能を発揮するため、雑味が少なく香り豊かな純米吟醸酒を造ることが可能となりました。

### <学生が商品をプロモーション>

文学部「表現・表象文化論演習Ⅱ」（担当：文学部 教授 菅原 真弓）でアートマネジメントを学ぶ学生が中心となり、オリジナル日本酒のプロモーションを企画。ラベルやボトルについても「自分たちと同世代の若者たちが手にとりやすいデザイン」をコンセプトにしました。

また、プロモーションの柱となる企画として、2019年1月31日（木）12時よりクラウドファンディングを実施しました。開始から24時間で600本の予約があるなど、大きな反響を呼びました。



### 【本件に関するお問合せ先】

大阪市立大学広報室 担当：三苦（みとま）

TEL：06-6605-3411

E-mail：t-koho@ado.osaka-cu.ac.jp