



大阪科学・大学記者クラブ 御中

2019年1月28日
大阪市立大学

オリジナル日本酒プロジェクト始動！

**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」を
文学部学生がプロデュース！**

1/31（木）からクラウドファンディングを実施します

大阪市立大学は、「大阪市立大学オリジナル日本酒プロジェクト」を立ち上げました。本プロジェクトは、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」を用いて作られる新たな日本酒を、文学部の学生が中心となってプロモーションを行い、その販売戦略を商学部が考える、大阪市立大学の知を結集させたプロジェクトです。

2019年4月中旬（予定）の販売に先立ち、1月31日（木）12時より、900本限定でクラウドファンディングを開始します。

このたびのクラウドファンディングをはじめ、本プロジェクトの取り組みにつきまして、ぜひともご取材くださいますよう、よろしくお願ひ申し上げます。



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

【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。

<文学部の学生が商品プロデュース>

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しています。2018年10月から、日本酒のコンセプトや仕様について検討を続け、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」を意識しました。

今回、日本酒プロモーションの柱となる企画として、本プロジェクトの周知と大学のブランディングを目標としたクラウドファンディングを実施します。



Facebook : <https://www.facebook.com/ocusakeproject/>

Twitter : <https://twitter.com/ocusakeproject>

(アカウント : @ocusakeproject)

【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%

醸造元：月の桂（京都市伏見区）

販売および提供：2019年4月中旬頃から生協シェリー（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）で提供。

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。

【クラウドファンディングについて】

開始日時：2019年1月31日（木）12時

URL：<https://www.makuake.com/project/ocusakeproject/>

※上記 URL は 1 月 31 日（木）12 時以降にご覧いただけます。



目標金額：550,000 円

リターン例：①オリジナル日本酒&オリジナル酒器セット 3,900 円（送料込）

・大阪市立大学オリジナル 純米吟醸酒「月の桂」（720ml）1 本

・大阪市立大学オリジナル フラスコ型ガラス徳利（200ml）&お猪口

②オリジナル日本酒 2 本セット 3,576 円（送料込）

・大阪市立大学オリジナル 純米吟醸酒「月の桂」（720ml）2 本

③酵母「京の華」新旧飲み比べセット 3,900 円（送料込）

・大阪市立大学オリジナル 純米吟醸酒「月の桂」（720ml）1 本

・月の桂 旭米純米酒（720ml）1 本 ※酵母「京の華」を使用

お届け予定日：2019 年 4 月上旬

【本件に関するお問合せ先】

大阪市立大学広報室 担当：三苫（みとま）

TEL：06-6605-3411

E-mail：t-koho@ado.osaka-cu.ac.jp