



大阪科学・大学記者クラブ 御中

2019年2月1日
大阪市立大学

大阪市立大学オリジナル純米吟醸酒

クラウドファンディング速報
開始 24 時間で 100 万円を達成、600 本を突破！

大阪市立大学オリジナル日本酒プロジェクトは、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、開始24時間（2019年2月1日12時時点）で1,050,514円を達成、計601本（予定数の3分の2）の予約がありました。

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、よろしくお願い申し上げます。

Makuake

プロジェクト 活動レポート NEW! 応援コメント 46

お気に入りに追加

純米吟醸酒
月の桂
大阪市立大学オリジナル
日本酒プロジェクト

集まっている金額 **1,050,514円** **Success!**
目標金額 550,000円
191%

支援者 277人
残り 49日

支援するコースを選択する

酵母がお酒の味を決める?! 酵母開発から始まった王道の日本酒を学生がプロデュース!

#フード #グルメ #酒 #日本酒 #地域活性

いいね! 273 ツイート G+ B! <> 埋め込み

実行者の最新投稿 2019.01.31 more > 支援するコースを選択する

ご支援者の皆様この度はプロジェクトにご支援いただきましてありがとうございます。皆様のご支援のおかげで、目標金額100%を達成できたことに感謝...

このプロジェクトはAll in型です。目標金額の達成に関わらず、プロジェクト終了日の2019年03月22日 23:59までに支払いを完了した時点で、支援が成立します。

【特に人気の高かったオリジナルのガラス製酒器セット】(3,900円)



理化学用の三角フラスコとガラス管を、本学工作技術センターにおいて加工し、オリジナルの徳利（学章入り）とお猪口を制作。本学が間もなく 140 周年を迎えるにあたり、限定 140 セットを用意。プロジェクト開始後 20 時間で完売しました。

【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」

コンセプト：本学理学部の教授が開発した酵母を使用した日本酒を文系の学生がプロモーション

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。

【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