

## ～HOT TOPICS From OCU～

# 市大オリジナル赤玉と共に料理も楽しもう



# セットメニューの提供を開始

大阪市立大学では、2018年11月に市大オリジナル赤玉スイートワインを発表しました。サントリー創業者の鳥井信治郎氏が本学の前身である「市立大阪商業学校」で学ばれた縁もあり、コラボレーションが実現しました。学内のみの販売ですが、売れ行きも好調で再販が決定しています。

今回、赤玉と料理のセットメニューを学術情報総合センター1階のカフェレストラン「野のはなハウス」に依頼し、考案いただきました。2月8日（金）より、「野のはなハウス」で提供を開始しています。

赤玉1杯に料理または、デザートが選べる手ごろなセットメニューとなっています。赤玉は、「ストレート、ソーダ割り、ロック、ホット」の4種類からお好みで選んでいただけます。

卒業生は、赤玉とともに思い出話を華を咲かせ、学生・教職員は熱い議論を語り合うきっかけになることをめざしています。ぜひ、近くにお越しの際はお立ち寄りください。

### <メニュー>

① 赤玉1杯+イタリア料理の前菜と合わせて  
780円（税込）

② 赤玉1杯+ケーキと合わせて  
680円（税込）

### 【野のはなハウス】

本学生生活科学部の教員や学生有志がデザインに関わり、2014年9月にリニューアルオープンしました。

<http://nonohanahouse.rest/index.htm>

営業時間：平日 9:00～21:00 (LO 20:00)  
土曜日 10:00～19:00 (LO 18:30)

定休日：日曜日、祝日

電話：06-6605-3328

赤玉スイートワイン

1杯 +

- ・ストレートで
- ・ソーダ割りで
- ・ロックで
- ・ホットで

A イタリア料理の前菜と合わせて

- ・季節野菜のパーニャカウダ
- ・イタリア産パンチニョッタ (豚バラ肉の塩漬け)

¥780

B ケーキと合わせて

- ・お好みのケーキ(1皿)

¥680

akadama SWEET WINE 大阪市立大学

### 【本件に関するお問合せ先】

大阪市立大学広報室 担当：奥

TEL：06-6605-3411

E-mail：t-koho@ado.osaka-cu.ac.jp

# 赤玉ワイン

akadama  
SWEET WINE

# セットメニュー

## 赤玉スイートワイン

1杯

+

- ・ストレートで
- ・ソーダ割りで
- ・ロックで
- ・ホットで



### A イタリア料理の前菜と合わせて

- ・季節野菜のバーニャカウダ
- ・イタリア産パンチェッタ  
(豚バラ肉の塩漬け)



¥780

### B ケーキと合わせて

- ・お好みのケーキ(1皿)



¥680

