



大阪科学・大学記者クラブ 御中

2020年9月2日
大阪市立大学

大学の知、匠の技が醸す旨し酒

「月朧ろ」をあべのハルカス近鉄本店で販売開始！！

大阪市立大学では、オリジナル日本酒プロジェクト第2弾として、「月朧ろ」(つきおぼろ)を制作し、この度、あべのハルカス近鉄本店および近鉄百貨店ネットショップにて販売することが決定しました。

商品名の「月朧ろ」は、旧大阪商科大学の逍遙歌「桜花爛漫」の歌詞の一節を引用したもので、荒川 哲男学長自ら命名し、商品ラベルも学長直筆という渾身の仕上がりです。

酒米には新たに「山田錦」を採用し、香り高い華やかさと王道の日本酒らしい淡麗辛口な味わいを両立しています。キリッと冷やせば爽やかでフルーティな香りがぐっと引き立ち、和食はもちろん、カルパッチョやマリネ、白身魚のソテーなどの洋食と合わせるのもおすすめです。

この機会にぜひご取材いただきますようお願い申し上げます。

【大阪市立大学 オリジナル日本酒プロジェクトについて】

2019年度に始まった、大学の高度な研究力を活かしたオリジナル日本酒プロジェクト。第1弾では「月の桂」を開発・販売。クラウドファンディングも行き、24時間で600本を売り上げるなど大反響となりました。

【最大の特徴は酵母「京の華」】

大阪市立大学オリジナル純米吟醸酒シリーズは、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 俊雄名誉教授が、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。

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(低めの精白度、高めの温度設定)でも酢酸イソアミル(バナナ様の吟醸酒香成分)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。

大阪市立大学 田中 俊雄 名誉教授(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)



【製品情報】

商品名：大阪市立大学オリジナル純米吟醸酒「月朧ろ」

酵 母：京の華

原料米：米（国産）、米麴（国産米）

精米歩合：60%

アルコール分：15%

醸造元：月の桂（京都市伏見区）

価 格：2000 円（税込）

販売開始日：9 月 2 日（水）

販売場所：・あべのハルカス近鉄本店販売場所：ウイング館地下 2 F 和洋酒売場

<https://abenoharukas.d-kintetsu.co.jp/floor/wing/b2>

・近鉄百貨店ネットショップサイト

<https://shop.d-kintetsu.co.jp/shop/>

※2020 年 7 月 6 日（月）より生協シェリー（杉本）・生協リンク（阿倍野）にて店頭販売中。

【本件に関するお問合せ先】

大阪市立大学 広報課 担当：西前

TEL：06-6605-3411

E-mail：t-koho@ado.osaka-cu.ac.jp