



平成28年7月29日

本学学生と道の駅ゆめランド布野の共同研究から生まれた
酒粕アイスが8月2日から広大生協でも販売されます

広島大学生物生産学部・大学院生物圏科学研究科の学生・教員と、道の駅ゆめランド布野、三次市が共同研究に取り組み、地域で生産している酒の酒粕を活用したアイスを商品化しました。名付けて「オリゼさんのアイ酒」。7月から販売を始めた道の駅に続き、広大生協でも販売を始めます。

販売開始にあたって、8月2日（火）12時10分から、開発に携わった学生が東広島キャンパスの北1と北2コープショップの店頭立ち、酒粕アイスのPRや説明などを行います。

本学生物生産学部の学生が昨年度、地酒の酒粕を活用した商品開発を道の駅に提案。三次市の協力も得て、1年がかりで、布野町と作木町の地酒の粕を活用した2種類のアイスの商品化にこぎつけました。



文部科学省「地（知）の拠点」事業の一環として行われている教養ゼミ（担当：船戸耕一准教授）の学生、院生が中心になって商品開発に当たり、アルコール濃度分析、味の評価、ネーミングやマスコットキャラクターの作成などを行いました。

販売価格は1個300円（税込、130ml）、当初は2店舗で各200個販売し、その後も継続的に販売する予定です。

【お問い合わせ先】

広島大学大学院生物圏科学研究科 准教授 船戸 耕一
電話番号:082-424-7923
E-mail: kfunato@hiroshima-u.ac.jp

広島大学大学院生物圏科学研究科 准教授 細野 賢治
電話番号:082-424-7959
E-mail: kjhosono@hiroshima-u.ac.jp

開発に取り組んだ学生がアイスをPR

8月2日(火) 12:10~ 北1, 北2コープショップ

新商品『オリゼさんのアイ酒(酒粕アイス)』

「道の駅ゆめランド布野」×「広島大学生物生産学部」×「三次市」の産学官共同研究


広島大学による「地(知)の拠点」事業の一環として、生物生産学部・生物圏科学研究科の学生と教員、道の駅ゆめランド布野と三次市が連携し、地酒の酒粕を使用した新たな特産品として「酒粕アイス」が誕生しました。





酒粕アイス試作状況

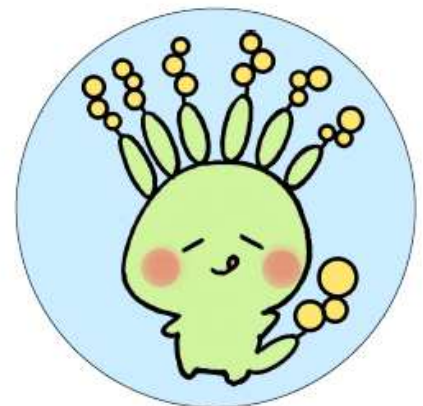



商品開発会議状況

 **三次市布野町の地酒『布野の酒』**
道の駅ゆめランド布野にある農業体験田で大切に作った「あいがも米」の地酒です。



 **三次市作木町の地酒『わかたの酒』**
作木の農業青年達が、平成11年から作り始めた「作木ならではの」の地酒です。



イメージキャラクター
日本酒の麹菌『オリゼさん』
(広島大学生物生産学部の学生によるデザイン)

開発に取り組んだ学生がアイスをPR

8月2日(火) 12:10~ 北1, 北2コープショップ



オリゼさんのアイ酒

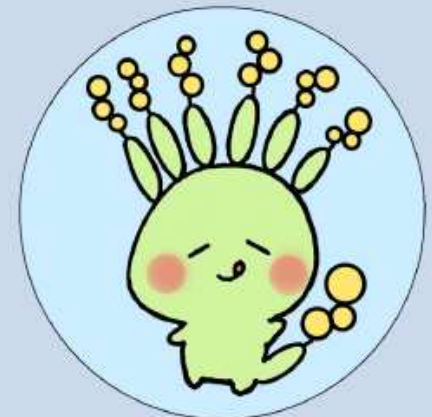
「広島大学生物生産学部」と「道の駅ゆめランド布野」の共同研究で、地酒の酒粕を使用した「酒粕アイス」が誕生しました。
お酒が苦手な方でも、美味しくお召し上がりいただけます。



三次市布野町の地酒
「布野の酒」の酒粕アイス
”フルーティーな甘さ”が特徴です。



三次市作木町の地酒
「わかたの酒」の酒粕アイス
”力強いお酒の香り”が特徴です。



イメージキャラクター
日本酒の麹菌『オリゼさん』
(広島大学生物生産学部の学生によるデザイン)