



大学記者クラブ・府政記者室 同時資料配付

平成28年12月9日

## 府立大学のオリジナル酒「なからぎ」の副産物（酒粕）を活用した 「なからぎマカロン（純米吟醸酒粕クリーム）」ができました

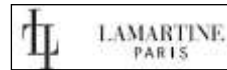


～ほんのり甘いお酒の香りが楽しめる大人のスイーツです～

○京都府立大学 農業経営学研究室 講師 中村貴子が平成27～28年度にかけて

取り組んだ「京都府立大学地域貢献型特別研究（ACTR）」の成果です。

○お菓子とパンの教室「アトリエヴォンス」（北区上賀茂）からアイデアをいただき、  
本学が企画、地元下鴨の洋菓子店「ラマルティーヌ」と共同開発しました。



○価格は 1個 250円（税別）、12月20日販売開始です。

○府立大学 生命環境科学研究科の学生たちが、宣伝活動（試食・販売のお手伝い）  
をします。

日時：12月20日 11～12時

場所：ラマルティーヌ（京都市左京区下鴨西林町22）

本学では、京都府産酒造原料米『京の輝き』100%で造る大学のオリジナル純米吟醸酒「なからぎ」を開発しましたが、醸造過程の副産物である酒粕をもっと食品として活用したいと考え、美味しい商品づくりを研究しました。

酒粕をマカロンのクリームに練り込んだ「なからぎマカロン」は、ほんのり甘いお酒の香りが楽しめる大人のスイーツです。（アルコール分は1個あたり0.1g（0.7%）です。）

酒粕は美肌効果やガン抑制効果、糖尿病予防、便秘解消効果などがあると言われ、「なからぎマカロン」も同様の効果が期待されています。

○京都府立大学内 生協でも販売いたします。

○12月12日（月）には大学内で先行試験販売・試食を行いますので、よろしければ取材にお越しください。（12:00～13:00 府立大学合同講義棟 1Fにて）

○1月20日には第2弾「大人のなからぎチョコ」を販売します。

問合せ先：農業経営学研究室 中村貴子

## < 経 過 >

京都府と（独）農業・食品産業技術総合研究機構が共同研究に取り組み、伏見酒造組合や京都府立大学等と協力して、収量がよく、大粒で、低タンパク質、削った時の碎米率が低く、初期吸水が緩やか、かつ栽培しやすい稲を9年かけて選抜し、2014年5月に『京の輝き』が品種登録されました。

本学では、京都府産『京の輝き』100%で造る純米吟醸酒を大学のオリジナル酒「なからぎ」として2015年1月に販売開始。

醸造元は（株）<sup>下鴨本通</sup>黄桜様で、“なからぎ”の名称は、北山・鴨川のほとりにある京都府立大学の地名「半木（なからぎ）」と大学祭の名称「流木（なからぎ）祭」に由来します。