

## 学生が考案の「柿ソース」 11/6(日)「GO! JOIN! にぎわいフェスin五條」で 石井物産(株)コラボにより 柿ソース使用のドリンク&スイーツを特別販売

帝塚山大学(学長:蓮花一己 所在地:奈良市帝塚山7-1-1)は石井物産株式会社(代表取締役社長 石井和弘氏 所在地:五條市西吉野町八ツ川458)と連携し、奈良県産の柿をふんだんに使用した「柿ソース」を開発しました。



左:柿ソーダ(葛玉入り)/300円 右:柿レアチーズ/250円 ともに税込価格

今回新たに作った「柿ソース」は、本学現代生活学部食物栄養学科の藤村太一郎教授(食品化学)ゼミで管理栄養士をめざす学生6人が考案したものです。異なる品種の柿を数種類組み合わせ、柿のジューシーな甘味と鮮やかな柿色が両立する最適な配合を探りました。風味付けには和柑橘ではなくライムを使用。ライム特有のすっきりした酸味により、柿の甘さのなかに若者に好まれるシャープな味わいを加えることに成功しました。

この「柿ソース」を用いた「柿ソーダ(葛玉入り)/300円」と「柿レアチーズ/250円」(ともに税込)を、11月6日(日)に行われる「GO! JOIN! にぎわいフェスin五條」(於:五條市役所内1F 五條モール)の石井物産株式会社ブースにて特別販売します。当日は考案にかかわった学生が販売を担当します。

石井物産株式会社製造の「柿ソース」は業務用として展開し、当面は同社の店舗で提供される食事メニューで使用される予定です。

### 【販売情報】

#### 販売商品

- 柿ソーダ(葛玉入り)/300円 タピオカ風の葛玉入りのソーダ。さわやかな柿ソーダと葛のもっちりとした食感も楽しめます。
- 柿レアチーズ/250円 レアチーズムースの上には柿ソースがたっぷり。柿の甘みとチーズの酸味が互いを引き立てます。

販売日時: 11月6日(日) 10:00-16:00

販売場所: 「GO! JOIN! にぎわいフェスin五條」石井物産株式会社ブース(於:五條市役所内1F 五條モール)

貴社メディアにおかれましても、ぜひ趣旨をお汲み取りいただき、取材ならびに報道のご協力をくださいますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

本件に関する  
お問合せ  
発信者

帝塚山大学 入試広報課 〒631-8501 奈良市帝塚山7-1-1  
Tel:0742-48-9149 E-mail:koho@jimu.tezukayama-u.ac.jp (担当:鈴木)