

2024年12月5日

## 関西風のお雑煮にぴったりのコクうま白味噌 非加熱・無添加のオリジナル味噌を 産学連携で開発 試食販売を開催

帝塚山大学(学長:奥村由美子 所在地:奈良市帝塚山7-1-1)と手作り味噌「甚五郎」(大阪府和泉市)は産学連携で「オリジナル白味噌」を開発しました。12月7日(土)まで啓林堂書店奈良店(奈良市西御門町)で、12月10日(火)～14日(土)にかけては啓林堂書店郡山店(大和郡山市南郡山町)で試食販売を行います。

開発を手がけたのは、本学の現代生活学部食物栄養学科 藤原永年教授(専門:細菌学)のゼミ生ら。微生物に関連した卒業研究を目的として2014年から始まった味噌づくりは、麹菌の選定や主要原材料である米、大豆などのほか、製法の検討からスタート。歴代のゼミ生が味噌づくりのノウハウを引き継ぎ、手作り味噌「甚五郎」(大阪府和泉市)の協力を得て、甘みとうま味が際立つ「帝塚山大学オリジナル味噌」が誕生しました。

原材料には米(米麴)、大豆、塩だけを使用し、大豆は甘みの強い北海道産の「鶴姫」を厳選。非加熱・無添加により素材本来の風味を最大限に引き出しただけでなく、豆を蒸すことで薄皮の栄養価を逃さないように工夫した、栄養価にもこだわった味噌です。塩分濃度も一般的な白味噌の5-7%よりも控えめな2.5%と、健康指向の方にも最適。リノール酸を豊富に含み、旨味センサーによる解析でも市販品をしのぐ深いコクと濃厚な味わいであることが証明されています。また、この「オリジナル味噌」はリピーターが多いのも特徴のひとつ。「忘れられない味」として、一度購入した人からの問い合わせが12月を待たずして舞い込むほどです。

啓林堂書店での試食販売では学生が店頭に立ち、購入者には学生考案の味噌レシピも無料で配付します。味噌の販売による収益金は奈良市善意銀行に寄附の予定です。



帝塚山大学オリジナル味噌(2023年度版)

### 【商品情報】

- 商品名: 帝塚山大学オリジナル味噌(白味噌)
- 試食販売: ～12月7日(土) 啓林堂書店奈良店(奈良市西御門町)  
12月10日(火)～14日(土) 啓林堂書店郡山店(大和郡山市南郡山町)  
(平日16:00～19:00 土曜日14:00～17:00)
- 価格: 1個(400g) 500円 お徳用(1Kg) 1,000円 購入者にはオリジナル味噌レシピを進呈
- 購入希望の場合は、[fujiiwaraeenenzemi@gmail.com](mailto:fujiiwaraeenenzemi@gmail.com) までお問合せください。

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)

