

奈良の美味しいPR

奈良女子大 開発・出展 東京で大学食品展

日本各地の大学で研究・開発された食品が一堂に会する第6回「大学は美味しい!!」

「エア」(NPO法人プロシエクト88主催)が、東京都渋谷区の新宿高島屋で4日まで開催された。

県内から奈良女子大学(奈良市)が出展。県花ナラノヤエザクラで造った地酒や菓子など15品目を販売した。

同大の研究チームと酒造会社今西清兵衛商店(奈良市)は平成21年、県花ナラノヤエザクラから採取した清酒酵母を使った清酒「奈良の八重桜」の開発に成功。今年はその純よくな赤色が特徴の純



「奈良の食」をPRした奈良女子大学ブース＝4日、東京都渋谷区の新宿高島屋

米酒「奈良の八重桜」CRYSTAL CHERRY」を商品化した。

会場ではほかに、酒粕を使ったチーズケーキ

「奈良の食」をアピール。

「奈良漬を練り込んだカステラもあり、研究チームの生活環境学部

食物栄養学科4年、南風原千夏さん(22)は「奈良漬のほど良い食感を出すのが難しかった」と話していた。今年是全国から36大

学が出展した。