

■京阪神の飲食店と連携したオルタナティブアルコールの普及を目指した取り組み■

“勉強中に飲みたい”オルタナティブアルコールを学生が考案

大阪樟蔭女子大学（大阪府東大阪市）学芸学部・ライフプランニング学科フードスタディコースの学生が、生活シーンの中で活用するオルタナティブアルコール（ノンアルコールカクテル）のうち 7 レシピを開発しました。本取り組みは、本学学生が株式会社ミツカン（以下、ミツカン）やバーテンダー、料理家、京阪神の飲食店と連携するもので、各オリジナルのオルタナティブアルコール飲料は各店舗で 1 月 31 日（火）まで提供されています。

本件のポイント

- 大学生の視点を活かした“勉強中に飲みたい”オルタナティブアルコールを含む 7 レシピを考案
- アルコールの代わりに酢を用い、さっぱりした味で「暮らしの中で飲んでもらえるオルタナティブアルコール」を実現
- 京阪神の飲食店と連携したオルタナティブアルコール普及活動

■暮らしの中で飲んでもらえるオルタナティブアルコールを目指して

本取り組みでは、ミツカン、バーテンダー、料理家、学生などが共同で、“オルタナティブアルコール（ノンアルコール）”の普及を目指し 2020 年から取り組んできました。「オルタナティブ」とは、既存のものに代わるの意味で、「オルタナティブアルコール」とは、アルコールに代わるものを指します。英国ではシュラブ（フルーツビネガーをボタニカルや果実でフレーバーづけしたノンアルコール飲料）が流行、欧米ではモクテル（擬似カクテルを意味する造語）と呼ばれ、世界中で注目されています。日本では、コロナ禍の飲食業の救世主として、「アルコールテイスト飲料」が、ぐるなびが選ぶ 2021 年「今年の一皿」に選ばれています。今回はバーテンダー、料理家、学生など様々なジャンルのメンバーが、「暮らしの中で飲んでもらえるオルタナティブアルコール」をテーマに、食酢や食酢飲料をベースにしたオリジナルのオルタナティブアルコールを考案しました。

■勉強中に飲みたいオルタナティブアルコールを考案

オルタナティブアルコールのさらなる普及を目指してミツカンと本学が提携し、ライフプランニング学科の「フードメディア演習」担当の曾我和弘非常勤講師の指導のもと、学生有志 5 名が大学生目線で考案したレシピ作りに取り組みました。本学科フードスタディコースでは、食生活と食ビジネスに関する専門的な知識やスキルを身につけ、「食」を通して社会で活躍できる人材を育成しています。本学科の学生によるオルタナティブアルコールのレシピ考案は、2020 年に続き 3 回目、学生が創作したレシピは「Bar 7th」のバーテンダー鮎川正徳氏が監修しました。今回は「日々の生活シーンの中で活用するオルタナティブアルコール」「学生の各々の嗜好に合ったノンアル」をお題に、ミツカンの食酢・食酢飲料を使用して、女子大生視点から考案したオルタナティブアルコール 7 レシピが完成しました。

「日々の生活シーンの中で活用するオルタナティブアルコール」では、「勉強中に飲みたいノンアルコール」をテーマに、「クールサマー」「レイドバック」の 2 レシピを考案。「各々の嗜好に合ったノンアル」では、「エッグムーン」「スカッシュポジション」「オレンジアール」「ルイ酢ベリー」「ダブルレッド」の 5 レシピを考案しました。学生が考案したオルタナティブアルコールは、ミツカンより発刊された冊子「ノンアル新時代到来」に掲載されました。さらにバーテンダーや料理家などが考案したオルタナティブアルコールも、京阪神の飲食店で提供中です。



開発に携わった学生

【日々の生活シーンの中で活用するオルタナティブアルコール】



●クールサマー

特徴：注ぐとラムネより烏龍茶の比重が軽い
ためグラデーションができ、モヒート調でさっぱりとしている。

材料：フルーティス日向夏、烏龍茶、ラムネ、ミント



●レイドバック

特徴：抹茶アイス・ココア・バナナを使いまったりとしているが、ヨーグルト黒酢を使うことでそのまったりさを軽減させて飲みやすくしている。レイドバックは、“のんびり”の意味で、勉強時の一息におすすめの一杯。

材料：ヨーグルト黒酢、抹茶アイス、ココア、牛乳、バナナ、抹茶パウダー、金粉

【各々の嗜好に合ったノンアル】



●スカッシュポーション

特徴：食酢の酸味をノンアルコールビールの苦みで軽減させ、お酒が入っているような味に仕上げた。

材料：フルーティスレモネード、ノンアルコールビール



●エッグムーン

特徴：牛乳ベースで作られる「エッグノック」をモチーフに創作。杏仁豆腐を凍らせて使うことで、どろっとした感じにしてスイーツっぽくしている。

材料：りんご黒酢、卵黄、杏仁豆腐、牛乳、生クリーム、グラニュー糖、ナツメグ



●ダブルレッド

特徴：グレープフルーツとアセロラジュースを使い、キリツと締めるためにソーダで割っている。アセロラの風味が生きた一杯。

材料：フルーティスピンクグレープフルーツ、アセロラジュース、ソーダ



●ルイ酢ベリー

特徴：ハーブティーのように口内に香りが残るところがポイント。ルイボスティーを濃く出すことで、その個性を醸し出している。ボディ感を甘味で表現せず、ルイボスティーの味わいを出している。

材料：フルーティスざくろラズベリー、ルイボスティー、ソーダ



●オレンジャー

特徴：朝に飲みたいノンアルコールカクテル。甘くなりがちな風味を生姜の汁を入れることで抑えている。ベースの味が繊細なので生姜が強すぎないようにするところがポイント。

材料：フルーティス日向夏、オレンジジュース、ソーダ、水、みかんの缶詰、生姜の汁

つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材のご検討をよろしくごお願い申し上げます。

＜本リリースに関するお問合せ先＞ 学校法人樟蔭学園 学園広報課（担当：梶田・井上）

TEL:06-6723-8152（直通）（平日9時～17時） FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp