

## ■企業、バーテンダー、料理家、京阪神の45店舗と連携■

## 女子大生が、酢を用いたノンアルコールカクテルのレシピを開発

11月30日(月)まで 各店舗で提供中

大阪樟蔭女子大学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、「フードメディア研究」(曾我和弘非常勤講師)の授業の一環で、女子大学生の目線を生かしたオルタナティブアルコール(ノンアルコールカクテル)3点のレシピを開発しました。この取り組みは、本学学生が株式会社ミツカン(以下、(株)ミツカン)やバーテンダー、料理家、京阪神45店舗の飲食店と連携するもので、11月30日(月)まで各店舗で提供されています。

**本件のポイント**

- 酒好きを唸らせる! お酢を使った健康にいい本格派ノンアルコールカクテルのレシピ開発
- 「簡単」「美味しい」に加え、女子大学生らしさ溢れる「楽しさ」「かわいい」「映え」にこだわった商品
- 企業、バーテンダー、料理家、京阪神45店舗、学生が一丸となったムーブメント

**■食の流行や企画作りを学ぶ女子大生の目線から開発**

ライフプランニング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。本学科の授業のひとつ「フードメディア研究」では、現代メディアのあり方を理解し、食関連企業とコラボレーションを行いながら食の流行や企画作りを学び、女子大生の目線から新商品の開発を行っています。今回は、約半年かけてお酒の飲めない人や飲める人も楽しめる「オルタナティブアルコール」のレシピの開発、ネーミングやポスターづくりまでを取り組みました。日頃、料理を通じて様々な食文化を学ぶ本学の学びを生かし、食材が生み出すアクセントや食感にも配慮しました。また女性ならではの視点で「かわいい」と「映え」にもこだわったバイタリティ豊かな発想は、プロのバーテンダーのアドバイスを受け、酒好きを唸らせるクオリティで本格派の仕上がりになりました。

これまでお酒の飲めない方や飲酒を控えている方は、烏龍茶やジュース類、ノンアルコールビールなど、選択肢のない状況を強いられてきました。オルタナティブアルコールは、食事と一緒に楽しめるクオリティで、酒を用いたカクテルと遜色のない本格派です。普段お酒を飲まない方だけでなく、酒好きも満足できる美味さ・美しさ・食感で魅了し、様々なシーンで選ばれ多くの方に愛されるものを目指します。

**■アルコールに代わるキック力のひみつは酢にあり**

炭酸飲料とジュースを混ぜるだけでは足りなかったキック力は、発酵食品である生酢や食酢飲料を用いることでアルコールの代用にしました。(株)ミツカン 赤野裕文氏(食酢エキスパート)は、「食酢を摂ることで血流が促進するのでアルコールと同じような働きが得られるのでは。ましてや酢+果汁の組み合わせは前者が酢酸で、後者がクエン酸となり、果汁が味のシャープさ(初めに来るすっぱさ)を表現し、食酢が喉を通る時の酸味を出しているようです。酢酸単独で作るより果汁を組み合わせることで嗜好性もアップします」と語ります。

食酢を得ることでお腹が温まり、血行が促進されます。つまり食酢を用いることで、これが酔いに似た現象をもたらすのかもしれない。この擬似作用こそがオルタナティブアルコールには大事なのです。

## ■企業、バーテンダー、料理家、京阪神 45 店舗、学生が一丸となったムーブメント

この取り組みには、学生だけでなく、バーテンダーや料理家、(株)ミツカンも多数オルタナティブアルコールレシピを展開しており、京阪神 45 店舗がこのムーブメントの拡大に携わっています。学生の商品の開発には、神戸の名門バー「サヴォイ オマージュ」バーテンダー森崎和哉さんに協力頂きました。大阪・北新地の「西洋料理店ふじもと」を始め、神戸・岡本の「アリオリオ」や北新地の「日本料理湯木」といった京阪神の 45 店舗では、この中から気に入ったものを各店舗で販売できるようになっています。

※オルタナティブアルコールとは

英国のシュラブ（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）が流行し、欧米のモクテル（擬似カクテルを意味する造語）がいま世界から注目されています。オルタナティブアルコールは、これまでのノンアルコール飲料とは一線を画した、バーで出されるカクテルと見紛う本格派の新しい飲み物です。

### ☆☆☆商品紹介☆☆☆

そがいろ

#### 商品名：『承和色ヴィネード』

材料： レモン果汁 ジンジャーパウダー 上白糖  
蜂蜜 りんご黒酢 ソーダ 氷

工夫したこと：

お酒っぽさを出すためにレモンを、そして健康に良い食材として蜂蜜と生姜を使いました。カクテルの味を崩さず生姜の味を引き立たせるには、ジンジャーパウダーが調和しました。菊のくすんだ日本の伝統色である承和色がこのカクテルの色と似ていることから、ネーミングしました。



#### 商品名：『フェアリー・パール』

材料： アイスの実（巨峰） 純りんご酢  
ジンジャーエール 氷

工夫したこと：

安価な材料で手軽に作ることができる「かわいい」カクテルを考案しました。アイスの実を潰して混ぜることで味が調い、食感が楽しめます。見た目にも女子大生らしく「映え」を意識し華やかに仕上げました。



## 商品名：『レッドアラーム』

材料： トマトジュース ライムジュース りんご黒  
タバスコ ノンアルコールビール

工夫したこと：

ビールとトマトジュースを使ったカクテル「レッド・アイ」を参考に  
ノンアルコールビールで作った新しいカクテルです。ライムを使ったことで、巷の「レッド・アイ」とは異なる風味が特徴です。また、タバスコを加えて味にアクセントをつけてお楽しみいただけます。



## ■ 学生のコメント



なかお せい たるたに ゆうか  
中尾 星さん(左)と樽谷 優花さん(右)



自作のポスター（発表会で使用）

### 中尾 星さん（ライフプランニング学科 4年生）

お酒が飲めない上にカクテルに関して無知な私には、お酒好きでも満足いくノンアルコールカクテルを作るという、この企画そのものが難しかったです。少しでもカクテルについて知識を身につけたかったので、カクテルの本を買って勉強をしました。そんな中で「レッド・アラーム」など、ネーミングの発想のヒントを得る事ができました。

3杯のカクテルでも、発表までにレシピやネーミングの考案・ポスター作りなどを半年近くかけて取り組みました。一つのことだけにこれだけ真剣に取り組んだという経験を、将来仕事に生かせたらと思います。今まで苦手だと思っていたネーミングにも拘ったことで、案外こういう事が好きだと気づき、自身の新しい一面を知ることもできました。またこの機会に「承和色ってなんだろう」というところから、日本の伝統色にも興味を持っていただけたら嬉しいです。

### 樽谷 優花さん（ライフプランニング学科 4年生）

お酒が好きな自分でも満足できるか、またお酒の飲めない中尾さんでも飲んでいるような気分になれるかという点からお互いが納得できるカクテルを目指しました。私は食べ物の好き嫌が多く、お酢も得意ではありませんでした。どうしても好み偏りがあってしまい、お酒っぽさを追求しすぎてお酢が強くなってしまったり、甘いカクテルばかり考えてしまったりして苦労

する中、反対に好き嫌いがなく、食べ物の好みが全く違う中尾さんの意見はとても参考になりました。飲めなくてもお酒の場が楽しくなればいいなと考えながら作ったので、ぜひ飲んでいただきたいです。

今回多くのプロの方に混ざり、初めから最後までたくさんのことを学ばせていただきました。曾我先生をはじめ、多くの方からの協力と意見があってこそ、達成できたことだと思います。これからは何事にも前向きにチャレンジしたいと思います。

### ■ 講師プロフィール

ライフプランニング学科非常勤講師 曾我和弘（クリエイターズ・ファクトリー代表）

大学卒業後、ゴルフ雑誌や米国医学雑誌の編集を経て、あまから手帖社に入社。1999年クリエイターズ・ファクトリーを設立。食分野を中心に取材・執筆のほか、J R大阪駅構内などの飲食店もプロデュース。駅ナカビジネスの仕掛け人とも呼ばれる。関西食文化研究会座長でもある。

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・宮田）

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

E-mail: [gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp](mailto:gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp)