



平成22年9月16日

岡山大学ブランド 本格焼酎『おお岡大』 新発売

岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センター（FSC）で栽培したサツマイモ（品種：黄金千貫（コガネセンガン））を原料にした焼酎が完成しました。『おお岡大』シリーズ第4弾として岡山大学生協等で販売します。

農学部附属山陽圏フィールド科学センターで収穫した米を使った本醸造酒（H18年度から発売）、純米吟醸酒（H19年度から発売）、梅の実を使った『おお岡大 梅酒』（H21年度から発売）に続く『おお岡大』シリーズ第4弾 “本格焼酎『おお岡大』” が完成しました。本日9月16日（木）より販売します。

同センターは、サツマイモ「ベニアズマ」を栽培し、地域の幼稚園、小学生に芋掘りなどを楽しんでもらっていますが、成年学生や教職員、地域の方々に広く親んでもらえるよう、焼酎の商品化を企画し、昨年から芋焼酎に適したサツマイモ「黄金千貫（コガネセンガン）」の栽培を始めました。

“本格焼酎『おお岡大』” は、この農学部附属山陽圏フィールド科学センターで栽培した黄金千貫（約49%使用）と、米・米こうじ（約51%使用）をブレンドして発酵・蒸留・熟成させました。華やかなさつまいもの香りと上品ですっきりとした味わいが特徴です。

商品のラベルのデザインは、本学のシンボル・イチョウ並木に着想した農学部学生のアイデアをとり入れてできあがったものです。

製造は『おお岡大』第1弾～第3弾に引き続き、宮下酒造（株）＝岡山市中区西川原＝で、岡山大学生協、セブン・イレブン（岡大前店）、百貨店、宮下酒造ホームページ（<http://www.msb.co.jp/>）等で、720ml入り1,575円（税込）で販売いたします。

<お問い合わせ>

岡山大学農学部長 神崎 浩
岡山大学農学部教授 齊藤 邦行
（電話番号） 086-251-8273（神崎）
086-251-8346（齊藤）
（FAX番号） 086-251-8388