



PRESS RELEASE

大学記者クラブ加盟各社 御中

平成21年 5月26日
岡山大学

岡山大学ブランド「おお岡大 梅酒」新発売

概要：

岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センターで栽培した梅の実を原料にした梅酒が完成しました。『おお岡大』シリーズ第3弾として岡山大学生協で販売します。

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)に続く『おお岡大』シリーズ第3弾として岡山大学農場で栽培している梅の実を原料にした『おお岡大 梅酒』が完成しました。岡山大学生協にて5月26日より販売を開始いたします。

この梅酒には隠し味として『おお岡大』(純米吟醸)を使用しており、「梅のエキスが充分で、梅酒らしい梅酒である」とのご好評をいただいております。

また、この商品のラベルには、農学部学生が考案したデザインが採用されています。

製造は『おお岡大』第一弾、第二弾に引き続き、宮下酒造(株)です。

<お問い合わせ>

岡山大学農学部長 神崎 浩

(電話番号) 086-251-8273

(FAX番号) 086-251-8388

岡山大学産梅の実
おお岡山純米吟醸酒 使用

おお岡山 梅酒



岡山大学農
部附属山陽
フィールド
学センター
栽培した梅
原料に製造
た、「おお

リキュール 720ml 詰

アルコール分/10.0度
原材料名/梅・本格焼酎・純米吟醸酒(岡山大学産米)・米砂糖

醸造元/宮下酒造株式会社
〒703-8258 岡山市中区西川原184
TEL (086)272-5594