

2024年4月11日配信【No.4】 <<配信枚数 3枚>>

【産学連携】経営学部 鶴坂ゼミが開発した地域ブランドの日本酒「べるぷらす」
4/13-14 開催「OSAKA SAKE&FOOD EXPO 2024 Supported by NISHIO」にて出店決定！
～日本酒が苦手な人でも楽しめる、学生考案による「日本酒アレンジレシピ」も提案～

摂南大学（学長：久保康之）経営学部の鶴坂貴恵教授のゼミに所属する学生は、4月13日・14日「OSAKA SAKE&FOOD EXPO 2024 Supported by NISHIO」にて、本学が立地する寝屋川市の商店街の店舗と共同開発した日本酒「べるぷらす」を1杯100mlカップで販売します。

**【本件のポイント】**

- 経営学部の鶴坂ゼミでは、寝屋川市の大利（おとし）商店街振興組合と協働で同商店街内統一の地域ブランド『べるぷらす』を立ち上げている
- 4月13日・14日、日本各地から美味しい酒と肴が集う祭典で、地域の店舗と共同開発した日本酒「べるぷらす」を1杯100mlカップで販売
- 日本酒が苦手な人でも楽しめる、学生考案による「日本酒アレンジレシピ」も提案

寝屋川市の大利商店街（通称、「ベル大利」）では、商店街利用者の高齢化や客数の減少が課題となっています。このような課題を解決すべく、まちづくりマーケティングを研究する鶴坂ゼミでは、2021年より、同商店街における新規顧客層の開拓を目的として、子育て世代をターゲットとしたイベントの開催やSNSでの情報発信等、商店街活性化施策を実施しています。

また新たな魅力づくりとして2023年より、商店街内統一の地域ブランド『べるぷらす』を立ち上げ、商店街の店舗とオリジナル商品の共同開発を行っています。

この度、日本各地から美味しい酒と肴が集う祭典である「OSAKA SAKE&FOOD EXPO 2024 Supported by NISHIO」にて、『べるぷらす』ブランドから華やかな香りとフルーティーな味わいが特長の日本酒「べるぷらす」を販売します。これまで寝屋川市内でボトル販売のみを実施していましたが、大阪市内での初出店に際し、より多くの方にお試しいただきたいとの思いから、1杯100mlカップで販売します。*

鶴坂ゼミではこれからも、地域ブランド『べるぷらす』を広めることで、商店街の認知度向上や地域活性化につなげていきます。

※当日、ボトルの販売はありません。お酒本体（ボトル）は、大利商店街内の米芳商店にて販売しています。

■地域ブランド『べるぷらす』について



『べるぷらす』は、商店街活性化施策として、鶴坂ゼミの学生が大和商店街振興組合と協働で立ち上げた地域ブランドです。「日々の生活に“ベル大和”を“ぷらす”して、よりハッピーで豊かな日常を過ごして欲しい」という思いから立ち上げました。学生と商店街の店舗が連携しオリジナル商品を生み出すことで、商店街への集客向上や地域活性化を目指しています。

■日本酒「べるぷらす」の特長

今回販売を行う日本酒「べるぷらす」は、大和商店街内の酒屋、米芳商店と共同開発した商品です。高齢化と人口減少に伴い日本酒の市場規模における全体の消費量が減少していることに着目し、日ごろ日本酒を飲まない方も口にしやすいよう、華やかな香りとさっぱりとしたフルーティーな味わいが特長の甘口日本酒を選び、「日常に彩りを添えるような日本酒になってほしい」との思いを込めてブランディングしました。日本酒が苦手という方からも「フルーティーで飲みやすい」とご好評いただいています。

ブランド名を多くの人に知ってもらいたいとの思いから、商品名をブランド名と同じ「べるぷらす」と名付けました。

■日本酒が苦手な方でも楽しめる！日本酒「べるぷらす」のアレンジレシピ

日本酒に苦手意識がある方も、アレンジ次第でお楽しみいただけるのも「べるぷらす」の特長です。当日、学生が SNS でも紹介しているアレンジレシピを会場で提案します。人気のアレンジレシピは下記2点です。

① まろやかな味わいの乳酸飲料×日本酒

日本酒をまろやかな味わいの乳酸飲料で割って飲む方法です。日本酒とマッチする乳酸飲料を、日本酒：乳酸飲料=8：2で割るのが最もおすすめです。アルコールが濃いと感じる場合は、乳酸飲料を多めにするとより飲みやすくなります。日本酒の苦みが抑えられ甘みが引き立つので、「べるぷらす」の華やかな香りも楽しめます。

② 日本酒・酒粕入りガトーショコラ

酒粕と日本酒をペースト状にし、ガトーショコラに混ぜることで、ほんのり日本酒の香りがするガトーショコラに変化します。お酒が苦手な方でも取り入れやすいレシピです。フルーティーな味わいの甘口日本酒「べるぷらす」とスイーツの相性は抜群です。



▶ 鶴坂ゼミ公式 Instagram「つるつるチャンネル」：[su_tsurutsuru23](https://www.instagram.com/su_tsurutsuru23)

■「OSAKA SAKE&FOOD EXPO 2024 Supported by NISHIO」について



「OSAKA SAKE&FOOD EXPO 2024 Supported by NISHIO」は、春爛漫の4月、大阪・天満の扇町公園で日本各地の美味しい酒と肴が大集結する祭典です。有名酒蔵や希少な蔵元の日本酒ブース、沖縄県酒造組合による泡盛ブース、焼酎ブースなど、日本各地から100種類を超えるお酒が登場し、農林水産大臣賞を受賞したお酒や海外のコンクールで賞を獲得した希少なお酒を気軽に飲み比べできます。

更に、天ぷら、まぐろ、牛肉炙り寿司、ピザなどお酒の肴にピッタリのキッチンカーも計11台出店します。ちょうど1年後に開幕する大阪・関西万博の公式キャラクター“ミャクミャク”や、アメリカのアカデミー視覚効果賞受賞で話題を集めるあの“ゴジラ”の巨大立像も扇町公園に登場し、会場を盛り上げます。

- ▶ イベント公式ホームページ：<https://www.ktv.jp/event/sakefoodexpo/>
- ▶ イベントイメージ動画：<https://www.youtube.com/watch?v=yq5IbX9GRDI&t=7s>

■イベント概要

名 称 : OSAKA SAKE&FOOD EXPO 2024 Supported by NISHIO
日 時 : 2024年4月13日(土)・14日(日) いずれも11時~18時
会 場 : 扇町公園自由広場
所 在 地 : 大阪市北区扇町1-1
最 寄 り 駅 : OsakaMetro 堺筋線・扇町駅 JR環状線・天満駅
入 場 料 : 無料
お酒・ドリンク券 : 前売券 10枚つづり : 2,500円(税込)、当日券 10枚つづり : 3,000円(税込)
主 催 : 読売新聞社 関西テレビ放送
企 画 運 営 : 株式会社読宣
協 力 : 合同会社サケノテ 沖縄県酒造組合
特 別 協 賛 : 西尾レントオール株式会社
後 援 : 公益社団法人2025年日本国際博覧会協会
大阪国税局 一般社団法人 夢洲新産業・都市創造機構

■内容に関するお問い合わせ先

摂南大学 学長室企画課
TEL: 072-839-9450 (直通・月~金) 9:00~17:00