

若い感性で商品開発

京都橘大構内のスタチでポン酢
24日から販売へ
2年目「上品な味わい」



構内に実るスタチを使った「すだちぼんず」をアピールする京都橘大の学生たち(京都市山科区・京都橘大)

京都橘大(京都市山科区)の学生たちが、構内に実るスタチを活用したオリジナル商品「すだちぼんず」を開発した。2年目の今季はスタチの酸味を生かした上品な味わいに仕上げ、販売量を限定100本に倍増させた。ポン酢作りは、構内

に実るスタチやウメなどの果樹を大学のPRに活用するプロジェクトとして昨年度から取り組んでいる。今季は学生有志の16人が9月ごろからスタチの収穫や試作、ポン酢を生かした料理レシピ作りに励んだ。

一本200ミリで540円。24日から構内の清風館で販売を始める。おすすめレシピを載せたリーフレットも配布する。一般の人にも購入できる。

(川辺晋矢)