

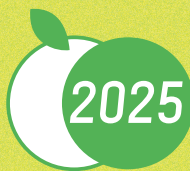
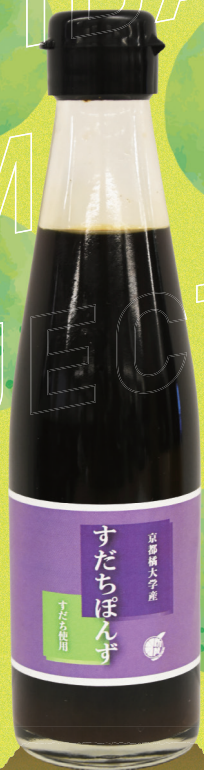
# すだちぽんず

sudachi-ponzu

TACHIBANA  
FARM  
PROJECT

たちばなファーム

プロジェクト



TACHIBANA  
FARM  
PROJECT



公式HP



京都橘大学のキャンパスで実る、  
すだちを使ったポン酢

# キャンパス内で育った果実がギュッ すだちぼんずが今年もできました！

かぼすや柚子より小さくて、キリッとした爽やかな香りと酸味を持つすだち。

すだちは漢字で“酢橘”。橘とは生のまま食べられる柑橘類の総称で、その昔、果汁を酢として使っていたことから“酢橘”と記すようになったそうです。焼き魚に添えたり、うどんにスライスをのせたり、和食のおいしさを格上げしてくれる日本固有の柑橘です。

実は、京都橘大学のキャンパスの一角にはすだちの木があり、毎年ゴルフボールほどの果実がたわわに育っています。これまでずっと、学生たちの成長を見守ってきたすだちを、有効活用する方法はないのか？「すだちといえば、やっぱりポン酢でしょ！」ということで、2023年に「たちばなファームプロジェクト」が発足。学生が主体となったオリジナルポン酢づくりが動き出しました。

開発過程でご協力いただいたのは、京野菜を使ったレストラン「五十家コーポレーション」。第一弾では50本、第二弾では100本で限定販売した「すだちぼんず」はすぐに完売し、購入された方からも大変ご好評をいただきました。

第三弾となる2025年のプロジェクトメンバーは、たちばな学生広報スタッフ13名。

学部や回生の異なるメンバーが集まり、時間を見つけてミーティングを重ねながら、昨年よりもっと多くの人にすだちぼんずの魅力を届けたい！という思いでアイデアを出し合ってきました。

2024年にスタートしたたちばな学生広報スタッフ公式Instagramは、今年で一周年。Instagramの運営メンバーも増え、SNS発信を強化するとともに、「購入して下さった方にもっと満足してほしい」という思いから、今回のリーフレットでは「おすすめメニュー」内容をリニューアルしました。これまで開発してきた歴代のメニューを一挙に紹介するほか、新たに5種のメニューを追加し、手軽なものから、意外な組み合わせまで幅広く掲載しています。「すだちぼんず」を手にとったその日から、さまざまな料理に活用していただけます。

ポン酢そのものの味わいは、これまでの配合をベースに、一般的なポン酢より醤油の割合を高めてあっさりとした仕上がりにしています。ドレッシングや調味料としても使いやすく、毎日の食卓で活躍する一本をめざしました。

ついに完成した「すだちぼんず」2025年バージョン。数量限定100本をお届けします。

ぜひ、いろいろなお料理に合わせてお楽しみいただき、このリーフレットのメニューにも挑戦してみてくださいね！



# たちばな学生広報スタッフの 公式 Instagram をぜひ ご覧ください！



たちばな学生広報スタッフの公式 Instagram は、大学の魅力を発信したい！と集まった有志メンバーを中心に、デザインに興味のある学生や写真撮影が趣味の学生など多彩なメンバーが加わり、それぞれの得意分野を活かしながら日々更新しています！

たちばなファームプロジェクトの様子はもちろん、私たちの普段の活動や京都橘大学のキャンパス情報を、学生目線で発信しています。

ぜひ、以下のQRコードからご覧ください！フォローしていただくと励みになります。

たちばな  
学生広報スタッフ  
公式Instagram




## Report! 『すだちぼんず』ができるまで…に密着！

**START!**

**9月上旬**  
プロジェクトチーム発足！



**9月中旬**  
実ったすだちを収穫！  
ポン酢工場へ発送



**9月中旬～**  
週に2回  
定例会議を実施！  
SNS投稿のアイデアも  
どんどん生まれて  
いきます！



**10月下旬**  
メニュー開発会  
事前に合いそうな食材を  
ピックアップ。  
「これだ！」と納得のいく  
美味しいレシピを追求…！



**GOAL!!**  
12月1日より  
販売スタート！



これまでに以上に「すだちぼんず」の魅力を届けるには…？

これまで広報スタッフが  
開発したメニュー!!  
Since 2023-2024

Point! 忙しい大学生でも手軽に作れるメニュー4選!

ポン酢とツナの  
和風パスタ

ペーコン・コーンとも相性◎

No. 1



このポン酢  
で仕上げると  
絶品煮卵

おろしニンニク・生姜  
— 胡麻油一味、すだちぼんずで  
— 一晚漬けて、  
— ごはんの上にとろろ!

No. 2



No. 3



丸ごとレンジで加熱した  
玉ねぎでも Good!

やみつき  
玉ねぎ

No. 4



ポン酢でさっぱり!  
マカロニサラダ

キュウリとコーン以外に、  
ツナやハムも合います!

No. 5



焼きおにぎり  
ポン酢

— 醤油とはまた  
— 一味違う風味……



No. 1

材料<1人分>

- すだちぼんず … 20ml
- 炭酸水 … 100ml
- サイダー … 80ml

- グラスにすだちぼんずを入れ、氷を加える。
- ①に炭酸水とサイダーをゆっくり注いだらできあがり。

味わいさっぱり!  
ノンアルコール

すだちぼんず  
サイダー

材料<2人分>

- すだちぼんず … 大さじ1
- 丸餅または切り餅 4個 (100g)
- ★タレ  
みりん … 大さじ1
- 砂糖 … 大さじ1
- しょうゆ … 大さじ1
- 片栗粉 … 小さじ1
- 水 … 大さじ2

- 餅を柔らかくなるまで煮て、皿に取り出す。
- ★を鍋に入れてかき混ぜながら中火で加熱する。
- タレにとろみがついてきたら火を止め、①にかける。最後にすだちぼんずを回しかけて完成。

※市販のみたらし団子にすだちぼんずをかけても美味しいです!



No. 2

和風な  
甘辛  
ミックス

みたらし  
すだちぼんず  
餅

材料<1人分>

- ココアクッキーやビスケット … お好みで適量
- ★ディップ  
すだちぼんず … 小さじ1
- カラメル付きプリン … 1個
- 塩 … 一つまみ

- ★を混ぜ合わせ、ディップしやすい器に入れる。
- ココアクッキーやビスケットに付けて召し上がれ。



No. 3

納豆が苦手な人  
にもおすすめ!  
食感が楽しい!

すだち香る  
しらぽて  
チーズ納豆

材料<1人分>

- すだちぼんず … 小さじ2
- 納豆 … 1パック
- 付属のタレ … 1パック分
- しらす … 大さじ1
- ポテトチップス … お好みの量
- 6Pチーズ … 1個

- 納豆に付属のタレとすだちぼんずを加え、かき混ぜる。
- ①にしらす、食べやすい大きさに刻んだチーズ、砕いたポテトチップスを盛り付けたらできあがり。

Best Menu



柿とチーズの  
すだちぼんず和え

①

秋の味覚である柿とチーズの優しい甘さに、爽やかなすだちぼんずが合う!

①

柿の皮をむき、食べやすい大きさに切る。西京味噌を常温に戻し、ヘラで練って柔らかくする。

②

お皿に柿とチーズを載せ、西京味噌を添える。EXVオリーブオイルとすだちぼんずをかけ、最後にパセリを散らしてできあがり。

まるで“塩キャラメル”なビジュアルメニュー

広報スタッフ田中さんが作った

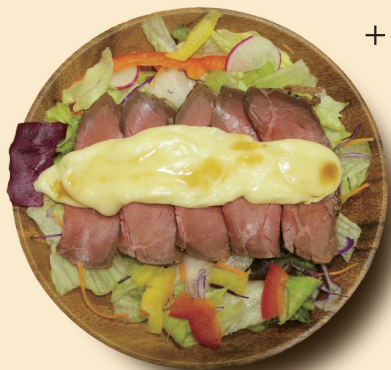
# SPECIAL MENU+



ぜひ  
試してください！

「すだちぼんず」をいつもの料理に“ちょい足し”することで、スッキリした風味が加わります！  
酸味のある醤油の感覚で、お肉やサラダなどいろんな料理に合わせてみてください。

## No. 1 ローストビーフ with とろけるチーズ



アレンジ  
ドレッシングアイデア 01

すだちぼんず ... 大さじ 1  
ヨーグルト (プレーン) ... 大さじ 1  
オリーブオイル ... 小さじ 1  
砂糖 (はちみつ代用可) ... 小さじ 1/2  
塩コショウ ... 少々



## No. 2 カプレーゼ風サラダ

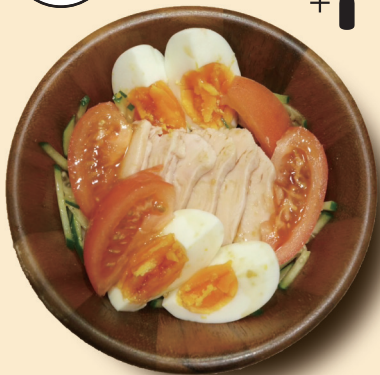


アレンジ  
ドレッシングアイデア 02

すだちぼんず ... 大さじ 2  
ごま油 ... 大さじ 1  
砂糖 ... 小さじ 1  
おろしにんにく ... 少々



## No. 3 チキンサラダ



## メニュー開発会で発見した！ 意外に合う!?組み合わせ

すだち香る、塩バニラ風デザート



バナナアイス入り大福+

餡子入り大福  
のり塩ポテトチップス  
バナナアイス +

食感が楽しい！甘辛おやつ



## 「A」 広報スタッフ、ラジオ番組に出演！

α-STATION (FM京都) でO.A.されている「UICK Radio」に出演が決まり、実際にラジオ局で収録を行いました！

今年のたちばなファームプロジェクトについてはもちろん、普段の活動やSNS広報の取り組みのこともお話ししてきました。

収録は緊張しましたが、とても貴重な経験ができました！

記念撮影！  
「すだちボーズ」で



## 放送情報

放送日：2025年12月3日 (水)

放送時間：15:00~16:00

α-STATION (FM京都)

オンエア後は、  
大学HPにて公開します！



学部や回生を越えて、総勢 13 名のメンバーが集結！



経済学部  
経済学科 3 回生  
宮村 叶輝さん



総合心理学部  
総合心理学科 3 回生  
小川 陽加さん



経済学部  
経済学科 3 回生  
黒川 梨紗さん



総合心理学部  
総合心理学科 2 回生  
田中 涼泉さん



経営学部  
経営学科 3 回生  
木田 ちせりさん



国際英語学部  
国際英語学科 4 回生  
小林 柊介さん



経済学部  
経済学科 1 回生  
吉岡 斗輝人さん



経営学部  
経営学科 1 回生  
磯部 真宏さん



国際英語学部  
国際英語学科 4 回生  
向井 菜緒さん



経済学部  
経済学科 3 回生  
廣田 都和さん



総合心理学部  
総合心理学科 3 回生  
梶川 楓望さん



経済学部  
経済学科 1 回生  
山下 あこさん



国際英語学部  
国際英語学科 3 回生  
藤井 萌花さん

# プロジェクトメンバー紹介

# TACHIBANA FARM PROJECT MEMBER