

2023(令和5)年 7月 24日

報道関係者 各位

松山大学  
(全4枚送信)

規格外柑橘を使った新しい愛媛のお酒を、本学学生×桜うづまき酒造×若手農業団体のコラボが開発  
**愛媛のリキュール「押し柑(おしかん)」デビュー！**  
本学にてお披露目式開催

松山大学では、本学生と桜うづまき酒造株式会社(松山市八反地 71 代表取締役 篠原 成昌)、北条の若手農業団体 きりぬき(松山市北条 代表 鈴木 隼人)の3団体コラボレーションにより、愛媛の柑橘を使用したリキュール「押し柑(おしかん)」を開発いたしました。

本プロジェクトのスタートは、桜うづまき酒造ときりぬきでコラボ商品を企画しようと話が進んだ際、お酒離れが進むといわれる若者を販売ターゲットとするにあたり、若者の意見を聞きたいと本学学生にお声がけいただいたことがきっかけでした。また愛媛県産の規格外柑橘を利用するにあたり、SDGs の目標である「つくる責任つかう責任」の達成に貢献できることから、本学も協力する運びとなりました。なお、北条の若手農業団体のきりぬき代表は本学の卒業生でもあり、今回は本学在学学生、卒業生、地元企業により生み出された商品でございます。また、報道関係者の皆さまに試飲をご用意しております。

つきましては、下記日程にて“押し柑”お披露目式を開催いたします。ぜひ、ご取材ください。

### “押し柑”お披露目式 開催概要

開催日時：2023年7月27日(木曜日) 13時00分～13時30分(12時30分受付)

開催会場：松山大学榎又キャンパス1階 アカデミック・ソーシャル・commons【松山市文京町4番地2】

出席者：桜うづまき酒造株式会社 取締役 秋満 寛(あきみつ ひろし)様

企画部 徳永 美野里(とくながみのり)様

和田 あかね(わだ あかね)様

営業部 西原 友郎(にしはら ともろう)様

きりぬき

代表 鈴木 隼人(すずき はやと)様

副代表 福井 克弥(ふくい かつや)様

統括マネージャー 三輪 聡太(みわ そうた)様

学校法人松山大学

副学長・社会連携室長 池上 真人(いけがみ まさと)

人文学部社会学科4年 西村 和真(にしむら かずま)

経営学部経営学科4年 中村 駿介(なかむら しゅんすけ)

経済学部経済学科3年 別宮 健斗(べっく けんと)

式次第：

- ご挨拶 副学長・社会連携室長 池上 真人(いけがみ まさと)
- 商品説明 桜うづまき酒造株式会社様・きりぬき様
- 学生発表 人文学部社会学科4年 西村 和真(にしむら かずま)
- 写真撮影
- ご挨拶 桜うづまき酒造株式会社 取締役 秋満 寛(あきみつ ひろし)様

## 販売概要



商品名：推し柑(おしかん)  
販売価格：850円(税込935円)  
商品内容：アルコール5%、容量300ml  
愛媛県産 伊予柑 河内晩柑使用  
販売場所：桜うづまき酒造内事務所  
道後商店街・ロープウェイ街お土産物店  
津田酒店(木屋町)様

## &lt;開発の様子&gt;



## &lt;開発にあたって&gt;

桜うづまき酒造株式会社 企画部 和田 あかね(わだ あかね)さん

レシピ開発の際、きき酒(試液を口に含んで風味を確認する作業)をした時のこと。きき酒は飲みこまないのが通常、酔っぱらうことがない中、ある学生がみるみるうちに酔っていきました。きき酒慣れた酒造業界ではあまり見ることはない光景に、若いなあ、とつぶやいたことは言うまでもありません。この件から、当初の計画より製品のアルコール度を下げることが確定しました。

学生さんや、きりぬきさんのほとぼしる若き感性を全面に受け、固定概念にとらわれることなく進んだこのプロジェクト。様々な制約に押されつつも見事、最高の商品ができあがりました。これもひとえに、たくさんの協力があったからこそ成し遂げられたと感謝しております。異業種間ならではの学びも多く、商品開発以外にも得られたものが多くありました。今作をきっかけに次の世代へのご縁を繋いでいければと期待しております。

きりぬき 代表 鈴木 隼人さん

自分達が作った柑橘ジュースが地元の老舗酒造会社様と、出身である松山大学とコラボさせていただいたのは夢のようなことで、今回完成したリキュールは私としてはとても思い入れのある商品となりました。松山大学の学生さんが20代前半の視点で斬新なアイデアを次々と出してくれたことがすごく印象的で、お酒の固定概念が崩れるような新商品になったのは学生さんのアイデアがあったからだと思います。

今回1回で終わることなく、3団体の連携により更に推し柑のシリーズ化を目指して頑張っていきたいです。また、今回のような取り組みを通して、愛媛の柑橘産業に興味を持ってくださる学生さんが増えたら嬉しいです。

## 松山大学人文学部社会学科4年 西村 和真(にしむら かずま)さん



愛媛の老舗酒造メーカー・桜うづまき酒造様とのコラボレーションができるとあって、大学生でこんな経験はなかなかできない！と思い、このプロジェクトに応募しました。まるでひとつの町のような大規模な工場、お酒造りの設備の凄さに圧倒されながらも、僕自身は「自分で考えたお酒が観光地などのお店に並ぶところを家族に見せたい！」という気持ちがあり、積極的に参加しました。

4ヶ月におよぶ開発期間中、ラベルデザインひとつにもたくさんの制限があることや、ひとつの製品を作り上げることの大変さを学びました。愛媛らしさだけでなく、いままでにないインパクトのある商品にしたい、今後も続いてシリーズ化させたい、というアイデアのから生まれた「押し柑」。お酒が苦手な方にも飲んでもらえるよう、ジュースのような飲みやすさがありながらも、お酒好きな方にも納得していただける両方のいいところを持ったお酒に仕上がりました。若い人はもちろん、幅広い層の方々に、ぜひ飲んでいただきたいです。

### <学内地図>



完全限定生産

愛媛県産

果汁使用！

# 押し柑

伊予柑×河内晩柑  
アルコール5% 300ml

果汁50%のスツキリ系リキュール



うまれ変わりました！

捨てるものは必ずだった規格外のみかん達が  
すっぴんジュューシーなお酒に



創立100周年を迎えた松山大学の学生が  
きりぬきが集めた規格外のみかんで作ったジュースを  
桜うづまき酒造こだわりの、にごり酒とマッチング！

酸味と苦みがキリッと冴える  
最高に飲みやすいお酒に仕上げました。

パッケージも出来る限りスマートに、  
地球と未来にやさしい商品を推進しています。

この商品は、松山大学、きりぬき、桜うづまき酒造の  
愛媛を愛する3団体のコラボで製作しました。

これは  
**お酒**  
です

