

令和2年7月7日

報道機関 各位

東京大学コミュニケーションセンターより発売  
博士の昔こうじ甘酒

国立大学法人東京大学（総長：五神真、本部：東京都文京区）は、「酒の博士」、坂口謹一郎東京大学名誉教授が、戦中までに収集した麹菌株を使用し、東京大学農学生命科学研究科附属生態調和農学機構で収穫したお米で作った「博士の昔こうじ甘酒」を東京大学コミュニケーションセンター限定で発売いたしました。

●製品の特長

東京大学農学生命科学研究科は、100年以上にわたる伝統を脈々と受け継ぎながら、現在も醸造微生物について最先端の研究に取り組んでいます。

これらの研究成果を反映させ、麹菌による甘酒の良さを広めたいとの思いを込め、東大の農場で収穫したお米で「博士の昔こうじ甘酒」を作りました。

甘酒は、温めて飲む冬の飲みものというイメージが強い反面、俳句の世界では夏の季語としてあつかわれています。江戸時代には暑い夏の季節に好んで飲まれていました。季節を問わず栄養ドリンクとしてお飲みいただけます。

米麹の甘酒のカロリーは、およそ100mlあたり約100kcal。一般的なエナジードリンク（同約200kcal）よりも低カロリーであることも人気の理由です。

甘酒には「酒粕でつくる甘酒」「米麹でつくる甘酒」「酒粕と米麹をブレンドしてつくる甘酒」があります。酒粕にはアルコールが含まれているので、酒粕入りの甘酒には微量のアルコール（1%未満）が含まれています。米麹でつくる甘酒は、ノンアルコールでビタミン類も豊富に含んだ低カロリーの栄養ドリンクといえます。

●こんな人へ、こんなときにおすすめです！

- ・体調管理や健康に気を配る方に
- ・食欲がない時に
- ・疲れた時の栄養補給に
- ・お子様のおやつに
- ・受験勉強中の学生に

#### <製品概要>

- 商品名：博士の昔こうじ甘酒
- ・品名：甘酒
- ・原産国：日本
- ・内容量：350ml
- ・仕様：PET ボトル入り  
ユダヤ教の食品「コーシャ」認証マーク付き
- ・価格：580円（税込）
- ・発売日：令和2年7月1日（水）

#### <購入方法>

##### ①店舗での購入

- ・東京大学コミュニケーションセンター（UTCC）  
東京都文京区本郷 7-3-1 東京大学本郷キャンパス内 赤門北隣  
TEL 03-5841-1039  
営業時間：10:00～18:00 定休日：日曜、祝日
- ・IMT ブティック  
東京都千代田区丸の内 2-7-2 KITTE3 階インターメディアテク内  
営業時間：11:00～18:00（金土は 20:00 まで）  
定休日：月曜日（月曜が祝日の場合は翌日）および年末年始、その他館が定める日  
<http://www.intermediatheque.jp/ja/boutique/>

##### ②オンラインショップでの購入

- ・UTCC オンラインストア  
<https://utcc.u-tokyo.ac.jp/>

※UTCC は現在学内者のみ限定で短縮営業中です。お電話でのお問合せは可能です。  
その他の店舗の営業も予告なく変更になる場合がございます。

#### <お問合せ>

- ・プレスリリースの内容、取材に関するお問合せ  
東京大学社会連携部社会連携推進課 コミュニケーションセンター担当  
TEL 03-3815-8345  
メールアドレス [utcc.adm@gs.mail.u-tokyo.ac.jp](mailto:utcc.adm@gs.mail.u-tokyo.ac.jp)

- 商品購入に関するお問合せ

東京大学コミュニケーションセンターお問合せフォームへお願いいたします。

<https://utcc.u-tokyo.ac.jp/contact/>

#### <商品外観等>

