

令和2年2月5日

おかわり農園・食農学類
Supported by Samantha Thavasa Japan Limited

福島大学お米プロジェクト 日本酒とバウムクーヘンが完成

おかわり農園と食農学類は、株式会社サマンサタバサジャパンリミテッドのサポートのもと、「福島大学お米プロジェクト」として栽培から行った日本酒と福島県産の米と桃を使用したバウムクーヘンを製造し、このたび完成しました。
2月6日(木)より、販売を開始します。

1. 概要

福島大学経済経営学類小山良太ゼミナールおかわり農園と、今年度開設した食農学類の学生が協力し、株式会社サマンサタバサジャパンリミテッドのサポートのもと、若い世代をターゲットにした日本酒と福島県産の桃を使用したスイーツの販売を目的に取り組んできました。

この度、田植えから仕込みまで行った日本酒と、福島県産の米と桃を使ったバウムクーヘンが完成したことをご報告いたします。

公式 Twitter @fukushima_ST



プロジェクトロゴ

2. 日本酒とバウムクーヘンの販売イベントについて

発売初日は各店舗で、学生とサマンサタバサの社員による販売を行います。

サマンサタバサアニバーサリー

東京スカイツリータウン・ソラマチ店

令和2年2月6日(木)9時~販売開始

14時より学生とサマンサタバサ社員が店頭販売します

中合福島店

令和2年2月8日(土)10時~販売開始

10時より学生とサマンサタバサ社員が店頭販売します

福島県観光物産館

令和2年2月8日(土)9時半~販売開始

15時より学生とサマンサタバサ社員が店頭販売します



完成した日本酒とバウムクーヘン

「福島大学お米プロジェクト」とは？
福島県産米のブランド回復のため「かわいい日本酒」
造りのほか、スイーツの開発・製造・販売に取り組む
プロジェクトです。

(お問い合わせ先)

食農学類 教授 小山良太、平修

担当：食農地域連携推進室 北村育美

電話：024-548-8380

メール：kitamura@ipc.fukushima-u.ac.jp

福島大学 Supported by Samantha Thavasa Japan Limited

福島大学お米プロジェクト

福島大学とサマンサタバサジャパンリミテッドが
企画から栽培まで共同で作った日本酒とバウムクーヘンが遂に完成！



福島大学の純米吟醸

福ぼんしゅ2020

¥1,800 (税込)

※限定 3,000 本



福島市のお米とモモを使用

ふくしまピーチバウム

箱付き 4個セット ¥1,400 (税抜)

4個セットのみ限定 3,000 個

※単品 ¥300 (税抜)

東京販売店舗

2020年2月6日(木)より発売

- サマンサタバサアニバーサリー
東京スカイツリータウン・ソラマチ店
- 日本橋ふくしま館 MIDETTE
- 蠟燭屋

福島販売店舗

2020年2月8日(土)より発売

- 中合福島店
- 福島県観光物産館
- バウムラボ樹楽里
- 和風料理 絹の里
- 福島大学生協

プロジェクトメンバー・サポート企業

**Samantha Thavasa
Japan Limited**

サマンサタバサジャパンリミテッド

レディースバッグを中心に小物や、ジュエリー
コスメなどを展開しているファッションブランド



金水晶酒造店

創業 120 年、福島市唯一の酒蔵



バウムラボ樹楽里

福島県産米を使用した地産地消のライスバウム



福島大学食農学類

食と農の課題を実践的に学ぶことが
できる、2019 年度開設した新しい学類



おかわり農園

農作物の生産・加工から流通・消費まで行う
経済経営学類の小山良太ゼミナールの活動

公式 Twitter

@fukushima_ST
(福島大学お米プロジェクト)



ぜひ、
お買い求めください♪

お問い合わせ

○福島大学食農地域連携推進室
[TEL] 024-548-8380



おかわり農園の活動

▶日本酒造り（2017～）

学生が米作りから日本酒造り・販売に取り組み、付加価値を創造することを目的にスタート

▶今年の日本酒造り

若い世代を中心に福島のおいしい日本酒の魅力を発信したい

ターゲット 「20代の若い世代や日本酒を飲む機会が少ない人」



“かわいい”日本酒づくりスタート

サマンサタバサジャパンリミテッドさんのサポート始まる

▶企画スタート

▶食農学類の学生も加わり、日本酒とバウムクーヘンを販売することを目標にする



▶酒造好適米（酒米）の田植え・稲刈り・バウムクーヘン試食



▶日本酒の仕込み・瓶詰め作業

