

■ 世界中で愛されるコーラを通じてコミュニケーションの輪を拡大！ ■ 「**關杯**」シリーズ2作目 **関大クラフトコーラが完成** ～ 關(乾)杯すればひとつになれる。想いを繋ぐ、魔法の言葉 ～

大阪・関西万博に向けて様々な挑戦に取り組んでいる関大万博部が、世界中の人々と繋がるためのアイテムとして「関大クラフトコーラ『關杯』」を完成させました。今後、万博会場での試飲・販売を視野に入れ、関西大学が主催・出店するイベント等での販売を実施予定です。

本件の ポイント

- ・関大万博部「關杯」チームが産官学連携で開発した「関大クラフトコーラ」が完成
- ・大阪・関西万博を見据え、コーラで世界中の人々を繋げ、コミュニケーションの輪を拡大させる
- ・味は飲みやすさを重視。キャンパスのイチョウの葉をブレンドした関大ならではの一品

クラフトコーラづくりは、関大万博部の「關杯」チームが、2023 年 5 月のチーム発足時から取り組んでいるプロジェクトです。「国や宗教に関係なく世界中から愛されるコーラが、万博をきっかけに人と人を繋ぐアイテムになるのではないかな」という着想から始動。商品開発自体が目的ではなく、クラフトコーラをつくる過程でのコミュニケーションを重視する学生たちのルーツは、実際に試作する中で初対面だったメンバー同士の仲が急速に深まり、絆が形成された経験を得たことにあります。



< 關杯コーラの試作会議の様子 >

■ 「關杯コーラ」の特長

クラフトコーラにはビタミンCが豊富な柑橘類のほか、クローブやカルダモン、ジンジャー、バニラビーンズ、ナツメグ、コーラナッツなど、健康に良いとされる成分が含まれています。そのため、免疫力強化、抗酸化作用、消化促進、胃腸の健康維持、血流促進、口臭予防といった健康効果が期待されます。関大万博部の「關杯」チームはすでに『關杯』シリーズの第1弾として、2024 年 10 月に関大クラフトビールを商品化し、同 12 月開催の「関西大学まち FUN まつり」では、WORLD CONNECT COLA 監修のもと、クラフトコーラを初披露。「コーラって健康に悪そう」というイメージを一新すべく、添加物を一切使わない「健康的なクラフトコーラ」の魅力を伝え、多くの方々に堪能いただきました。

「關杯コーラ」のキャッチコピーは、「一息ついて、笑顔咲かせよう。みんなとシェアしたい、爽やかクラフトコーラを関大から」。その言葉どおり、口当たりの良さが特長で、老若男女に愛される飲みやすい仕上がりです。さらに本学のキャンパス所在地である吹田・高槻・堺・大阪市それぞれのご当地レモンを原料として取り入れ、千里山キャンパスのイチョウの葉をブレンドするなど、関大らしさを感じられる独自の風味を実現。また、味のアクセントとして、本学 SDGs パートナーとして連携する徳島県産の摘果すだちを使用しています。



< 初の販売イベントの様子
／12 月 15 日まち FUN まつり >

ラベルデザインは、色々な人との繋がりによって生まれた製品であること、このコーラによって様々な人と繋がるという思いを込めて、多くの人と「乾杯」しているビジュアルをメインに据えました。そして世界に誇るジャパニーズコミックのタッチで描き、学生のエネルギーなパワーと日本らしさを表現しました。



< 「關杯コーラ」の原料となるスパイスなど >



< 「繋がる」をテーマに作成したラベルデザイン >

今後は、「關杯コーラ」を手により多くの方々に乾杯していただけるよう、2025 年 2 月 22 日・23 日の大阪マラソン EXPO や 4 月 6 日の関西大学校友スプリングフェスティバル、6・7 月予定の関大万博フェスタなど、本学および WORLD CONNECT COLA が出店するイベント等での販売を予定。また、大阪・関西万博会場内においても、大阪ヘルスケアパビリオン「ミライの食と文化ゾーン」のデモキッチンエリアや、EXPO メッセのテーマウィーク「阿波の国とくしまつむぐ CAFE」(4 月 30 日～5 月 3 日)での試飲・販売も検討しています。

< 商品概要 >

- 商品名 : 關杯コーラ (かんぱいコーラ)
 品 目 : シロップ
 容 量 : 250ml
 容 器 : ガラス瓶
 原材料 : てんさい糖 (国内製造)、水、きび糖、
 レモン(※1)、すだち(※2)、クローブ、
 オールスパイス、カルダモン、ジンジャー、
 バニラビーンズ、ナツメグ、コーラナッツ、
 ピンクペッパー、ブラックペッパー、イチョウ葉
 価 格 : 2,000 円 (税込) ※希望小売価格
 備 考 : 本商品は原液であり、炭酸水等でお好みの濃さ (5～6 倍程度)
 に割ってお召し上がりいただきます。

<※1>関西大学のキャンパス所在地である吹田・高槻・堺・大阪市それぞれのご当地レモンを使用

<※2>関西大学 SDGs パートナーとして連携する徳島県産の摘果すだちを使用

以 上

本件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当: 明原、伊地知、小林
 〒564-8680 大阪府吹田市山手町 3-3-35 Tel.06-6368-1131 Fax.06-6368-1266
www.kansai-u.ac.jp

