

北大おかき新作「海洋深層水使用 あおさ味」の販売を開始

～水産学部附属練習船「おしよろ丸」が採水した海洋深層水の優しい塩味とあおさの風味～

【概要】

北海道大学では、北大おかき「海洋深層水使用 あおさ味」の販売を令和5年4月5日（水）より開始します。既に販売されている焼きとうきび味、醤油バター味に次ぐ新作です。

本商品は、あおさをベースに、水産学部附属練習船「おしよろ丸」が採水した海洋深層水を使用しています。この採水には、おしよろ丸のCTD採水システムを用いています。海洋・水産における調査・研究の一片を、ぜひご賞味ください。

【販売開始日】

- ・店舗販売：令和5年4月5日（水）
- ・オンライン販売：令和5年4月10日（月）

【販売場所】

■札幌キャンパス

- ・北海道大学インフォメーションセンター「エルムの森」内オリジナルショップ
- ・北海道大学生生活協同組合 生協会館店1階

■函館キャンパス

- ・北海道大学生生活協同組合 水産店

■オンライン販売

- ・北海道大学オリジナルショップ Web サイト

URL： <https://u-hokkaido.com/> または右記QRコードよりアクセスください。



【希望小売価格】

- ・1袋：280円
- ・「海洋深層水使用 あおさ味」専用化粧箱付4袋：1,120円



左：北大おかき「海洋深層水使用 あおさ味」、右：水産学部附属練習船おしよろ丸V世

【CTD 採水システムについて】

CTD (Conductivity-Temperature-Depth) 採水システムとは、水温・塩分の鉛直分布を計測するとともに、計測値をモニタしながら任意層の海水を採取する観測システムです。本システムによって、水温変化や二酸化炭素吸収、海洋物質循環を調べる研究を進めています。

おしよろ丸V世に積載している本システムでは一度に144ℓまで採水することができ、最深6,000mまで調べることが可能です。

より詳しい情報については、LASBOS Moodle 内「CTD 採水システム」をご覧ください。

URL :

<https://repun-app.fish.hokudai.ac.jp/course/view.php?id=479>



お問い合わせ先

【水産学部について】

北海道大学函館キャンパス事務部庶務担当

TEL 0138-40-5047 メール shomu@fish.hokudai.ac.jp

URL <https://www2.fish.hokudai.ac.jp/>

【北大ブランドについて】

北海道大学産学・地域協働推進機構 ブランド担当

TEL 011-706-9554 メール hu-brand@mcip.hokudai.ac.jp

URL <https://www.mcip.hokudai.ac.jp/>

配信元

北海道大学社会共創部広報課 (〒060-0808 札幌市北区北8条西5丁目)

TEL 011-706-2610 FAX 011-706-2092 メール jp-press@general.hokudai.ac.jp