

■ キャンパス発！食のイノベーション！関大からもおいしいモノが続々登場！ ■

新宿高島屋『大学は美味しい!!』フェアに関大が出展

【日 時】5月18日（木）～23日（火）10:00～20:00 【場 所】新宿高島屋 11階催会場

このたび関西大学は、5月18日（木）から6日間にわたって開催される、“食の学園祭”として人気を集める新宿高島屋のイベント、第10回「大学は美味しい!!」フェアに出展します。

今回は、産学・地域連携から生み出された4つの商品を出品します。またイトイン特別コラボ企画では、ミシュランガイドにも掲載された予約の取れない名店「鮭千陽」（大阪市福島区）と、商学部・化学生命工学部の学生がタグを組み、本学の「生フルーツ黒酢」を用いて共同で考案したお鮭が提供されます。

近年、全国各地で「大学ブランド商品」が次々に誕生しているなか、本学においても、技術シーズとアイデアを創出し、企業や自治体とのコラボによる商品開発に取り組んでいます。

～第10回『大学は美味しい!!』フェア概要～

【主 催】 NPO 法人プロジェクト 88 【後 援】 フード・アクション・ニッポン推進本部

【会 期】 5月18日（木）～23日（火） 【会 場】 新宿高島屋 11階催会場

【関西大学の出展内容】 (東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-2)

◆ **生フルーツ黒酢ピュアミノセット** 価 格 2,880円(税込) 内 容 量 100ml×3本



長期熟成黒酢・梅志田(かくいだ)に国産の生のフルーツをふんだんに漬けこんで作った、豊富なD-アミノ酸による「旨味」と果実の風味を楽しめる「生フルーツ黒酢」セット。冷水などで薄めて飲むだけでなく、アイスクリームやヨーグルト等にかけても美味しく食すことが可能。化学生命工学部の老川典夫教授と福山黒酢株式会社との共同開発商品。黒酢もろみから分離したD-アミノ酸高生産乳酸菌を、黒酢仕込み時に添加して醸造した黒酢の中には、肌に良く、食品の旨味にも関与するといわれているD-アミノ酸が豊富に含まれる(特許第6060456号)。

◆ **みかんソルト** 価 格 600円(税込) 内 容 量 20g

みかんジュースの搾りかすや梅を塩漬けした後の梅酢からの抽出物など、和歌山県田辺市の特産を用いた、ビタミンやクエン酸などを多く含む商品。環境都市工学部の山本秀樹教授と農業法人株式会社きてらによる共同開発。みかんの皮から採取した果汁と梅酢を混ぜ合わせ、塩を分離させることに成功。高級料亭など格式高い場においても使用することが可能。本研究で開発された天然物中の目的物質を高効率・低コストで抽出する技術を用いて、今後種々の農産物を組み合わせた付加価値の高い商品開発が期待される。



◆ **やぶマヨ** 価 格 680円(税込) 内 容 量 145g



本学と連携協定を結ぶ農業分野の国家戦略特区・養父市特産の「養父玄米」「八鹿浅黄」「朝倉山椒(※一部使用)」「りんご酢」で作ったからだにやさしいマヨネーズドレッシング。卵をはじめ牛乳や蜂蜜など動物由来の食品は不使用。卵アレルギーの方やビーガンの方にも安心の一品。一般的な全卵型マヨネーズに比べて、カロリーは半分以下、脂質は約1/3とヘルシー。環境都市工学部の山本秀樹教授が、原料となる劣化しやすい山椒の品質改善に関わった。

◆ **和neチャージS(プレーン/ハチミツ/きな粉)** 価 格 140円～162円(税込) 内 容 量 50g

本学と堺市の連携事業の一環で、本学の研究成果と学生のアイデア、同市の和菓子店「河月堂」とのコラボによって開発した「運動前の栄養補給」や「忙しいとき、手軽に栄養チャージ」に適したアスリートのためのお餅。化学生命工学部の河原秀久教授が開発し、世界で初めて実用化に成功した『不凍タンパク質含有エキス』を用いることで、冷凍しても自然解凍で作ったての柔らかな餅の食感が楽しめる。



この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：石田、寺崎

〒564-8680 大阪府吹田市山手町 3-3-35 Tel.06-6368-0201 Fax.06-6368-1266
www.kansai-u.ac.jp