

■ パンには珍しい“のどごし”！？介護食・ベビーフードとしても美味しく！ ■  
**新食感の芋パン『おいも ぬくもりパン』販売開始！！**  
 ～ “エノキタケ” 由来の接着タンパク質含有エキスを活用 ～

このたび関西大学は、白ハト食品工業株式会社（本社：大阪府守口市、代表取締役：永尾 俊一）と協働して、本学化学生命工学部が開発したエノキタケ由来の「接着タンパク質含有エキス」を活用した新商品『おいも ぬくもりパン』の製品化に成功し、同社が運営する「らぼっぼベーカリー」3店舗（イオン大日店、太子橋今市店、四谷店）にて、5月11日から発売が開始されました。

『おいも ぬくもりパン』は通常の芋パンとは異なり、「接着タンパク質含有エキス」を使用することで、食品の粘性・付着性を調節した“芋パン”です。飲みこむ力が弱くなった高齢者の方にも美味しいパンを食べていただきたいと開発しました。また、『おいも ぬくもりパン』は、だしの塩分のみを使用しているので、通常のパンに比べて約6分の1も減塩された、喉どおり良い柔らかな仕上がりが特長です。介護食・ベビーフードとして高齢者から幼児まで幅広く美味しくお楽しみいただける一品です。

「接着タンパク質」とは、化学生命工学部 河原 秀久教授の天然素材工学研究室が、企業と共同で新たに開発した加工食品の物性に影響する素材です。鍋料理を食べ終えた後にエノキタケが鍋底に張り付いていることからヒントを得て、研究・開発に至りました。

『おいも ぬくもりパン』は、商学部の2年次演習として取り組んでいる「テクコレス」（技術シーズを基にビジネスプランを考える活動）の中で、学生チーム（奥田悠太さん、川口愛恵さん、野浪詩織さん、湯澤直己さん ※現3年次生）が創出した「接着タンパク質含有エキス」を活用した事業アイデアを基に、地元大阪の老舗食品会社・白ハト食品工業株式会社が商品化しました。

学生チームの一人である湯澤直己さんは、「“ぬくもり”というネーミングは、家族で楽しく食べてもらいたいという願いを表現したもの。一人でも多くの方に、食べてもらいたい」と新商品への想いを語っています。

以上

## ■ 『おいも ぬくもりパン』商品概要

商品名：おいも ぬくもりパン

価格：160円（税別）

発売日：5月11日

販売店：らぼっぼベーカリー 3店舗

（イオン大日店、太子橋今市店、四谷店）

※通販サイトでも販売予定



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. 06-6368-1131 Fax. 06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp

この伝統を、超える未来を。

