

令和4年5月12日
愛媛大学

高校生も参加！産学共同開発製品販売会を開催！ ～シークワサーを活用した機能性マーマレード～

このたび、愛媛大学教育学部家政教育講座の岡本威明教授、愛媛県立松山東高等学校の生徒6名、JAPAN マーマレード協会（國分美由紀理事長）との三機関連携により、シークワサーマーマレードを開発しました。シークワサー果肉及び果皮には、抗アレルギー効果などを有する多機能性成分ノビレチンが豊富に含まれており、本開発製品は、新規の機能性マーマレードとして期待できます。その完成記念販売会を下記のとおり開催いたします。本イベントは、地域との協働による高等学校教育改革推進事業（GL事業）に基づく課題研究の成果発表を目的に実施するものです。

販売会当日は、マーマレードの試食も予定しておりますので、この機会に、是非お試しください。

つきましては、取材くださいますようお願いいたします。

記

日 時：令和4年5月14日（土） 10時00分～17時00分

場 所：いよてつ高島屋 地階食品館 銘菓百選

販売数量：200個限定

駐 車 場：有

本件に関する問い合わせ先

愛媛大学教育学部家政教育講座

教授 岡本威明

TEL：089-927-9498

Mail：okamoto.takeaki.my@ehime-u.ac.jp

※送付資料3枚（本紙を含む）

銘菓
百選

愛媛大学・松山東高校
JAPANマーマレード協会
共同研究

〈シークワーサーマーマレード〉

完成記念販売会



シークワーサー
マーマレード

5月14日(土)

数量限定販売〈200個限定〉

ノビレチンたっぷり！ シークワサー マーマレード

食パン、クラッカー、
ヨーグルト、何にでも合う！



皮は星型！

私たちが
作りました！



愛媛大学
×
(一社)JAPANマーマレード協会
×
松山東高校
共同開発！！