

令和6年10月23日

愛媛大学

来島海峡 SA にて愛媛大学産学連携製品を販売！

愛媛大学では、農学部および教育学部を中心に、地域の食品産業と連携し、様々な製品の企画・開発に取り組んでいます。

農学部では、実践的インターンシッププログラム「愛媛 Food Camp」において、地域食品関連企業に学生を派遣し、製品開発やマーケティング等の実践的な取組みの中で、学生の応用力や課題解決力を養成し、これまでに数多くの製品の企画・開発を行ってきました。また教育学部では、学生が自発的な発想で調査・研究を遂行する愛媛大学プロジェクトEや卒業研究などの取組みの中で、学生の主体性や能動性の向上ならびに各種SDGsの課題解決を目指して、さまざまな企業の方と協働することで多くの製品を開発してきました。

この度、地域企業と連携して企画・開発した製品を、西瀬戸自動車道（しまなみ海道）の来島海峡サービスエリアにて期間限定で販売することとなりました。期間中の11月2日、3日、4日の3日間は、学生による対面販売も行います。

つきましては、地域へ広く周知いただきますとともに、取材くださいますようお願いいたします。

記

- 販売期間：令和6年10月27日（日）～11月13日（水）
（学生による対面販売：11月2日（土）～4日（月）10:00～17:00）
- 販売場所：西瀬戸自動車道（しまなみ海道）来島海峡サービスエリア
今治市大浜町 3-9-68
- 販売製品：5社、12製品（詳細は別紙をご参照ください）



来島海峡サービスエリア

本件に関する問い合わせ先

愛媛大学大学院農学研究科 菅原卓也

TEL：089-946-9863

FAX：089-927-8820

E-mail：sugahara.takuya.mz@ehime-u.ac.jp

来島海峡サービスエリア現地での取材申込先

株式会社瀬戸内しまなみリーディング 越智佳隆様

TEL：0898-25-8511

E-mail：ochi.y@s-leading.co.jp

※送付資料2枚（本紙を含む）

来島海峡SAプロジェクト 愛媛大学との産学連携製品の販売企画

場所：西瀬戸自動車道（しまなみ海道） 来島海峡サービスエリア（上下） 今治市大浜町3-9-68

販売期間：10月27日(日)～11月13日(水)

学生による対面販売：11月2日(土)～4日(月) 10:00～17:00

参加企業 (50音順)	製品概要	
朝日共販株式会社	<p>アカモクドレッシング 愛媛大学との共同企画商品です。栄養価が高くクセがなく、今、注目の海藻 アカモク！ にんにく醤油風味のドレッシングの中にアカモクをそのまま入れました。海藻が丸ごと入ったドレッシング。お野菜にかけるだけで簡単に海藻サラダとしてお召し上がりいただけます。海の香も一緒にお楽しみください。お豆腐やカルパッチョにもおすすめです。</p> <p>海ドレラー油（アカモクラー油）（チルド製品） 愛媛大学との共同企画商品です。栄養価が高くクセがなく、今、注目の海藻 アカモク！ ピリ辛ラー油の中にアカモクをたっぷり詰め込みました。海藻がそのまま入った食べるラー油です。調味液につけることでアカモクのネバネバが和らいで使いやすく、ご飯のお供やおかずのトッピングに、餃子など中華料理の隠し味にもお使いいただけます。これからの季節はお鍋の薬味としてもおすすめ。辛味で体が温まります。</p> <p>しらすラーメン 愛媛大学との共同企画商品です。佐田岬半島で水揚げされた新鮮なしらすのゆで汁をスープに使用しました。旨味たっぷりの出汁が効いたあっさりとした塩味ラーメンです。しらすをフリーズドライしたトッピング用かやくもついて、出汁からも具材からしらすの美味しさを堪能していただけます。細めの麺がスープや具材との相性もよくお好みの薬味やトッピング（卵、ネギ等）を加えることより一層おいしくお召し上がりいただけます。</p>	 
伊方サービス株式会社	<p>木なり熟みかん13 通常の収穫時期よりも遅らせて収穫したみかんを贅沢に搾ったみかんジュースです。西宇和地域の温暖かつ長い日照時間によってしっかりと育ったみかんは、なんと糖度13度。温州みかんの中では最高級の甘さへと仕上がっています。自分へのご褒美や、大切なあの人に一本いかがでしょうか。</p> <p>オレンジライフ おはよう！オーラプテン河内晩柑 愛媛県が日本一の収穫量を誇る愛南町の河内晩柑で作られたジュースです。さっぱりとした味わいで子供から大人まで愛される味わいに仕上がっています。機能性表示食品でもあり、機能性関与成分「オーラプテン」は、認知機能の一部である記憶力を維持する効果があるとされています。毎朝1本、いかがでしょうか。</p>	
株式会社笹源	<p>Nプラス麺（チルド製品） 「Nプラス」という特許を活用し、愛媛大学との共同企画により誕生した中華生麺です。技術と知識の明志製麺が手がける本格生麺は、ラーメンはもちろん焼きそばやパスタ料理としても使えてとても便利。お求めやすい一個入りと二個入りを用意しています。愛媛の柑橘商品による料理のバリエーションをお楽しみください。</p> <p>むぎゅっと愛媛はだか麦麺（チルド製品） 生産量が全国1位の「愛媛のはだか麦」で作られた中華生麺です。1番の特徴としては、「腸内環境を整える」「食後の血糖値上昇を抑える」などの効果が知られている水溶性食物繊維であるβグルカンが多く含んでおり、はだか麦粉の特性である灰分量とグルテン量を考慮した製麺レシピは明志製麺だから成し得たもので、全国的にも珍しい愛媛自慢の麺となりました。</p> <p>みかんですよ 「料理にもみかんを」をテーマに生まれたみかん惣菜です。味付けや味のアクセントにも、ソースやドレッシング、またステーキなどの肉料理の添え物としても最適です。松山新製品ブランドとしても認定された「みかんですよ」、これ一品でグンとお料理の幅の広がりをお楽しみください。</p>	
四国乳業株式会社	<p>ホームアップ6本入り 愛媛県のソウロドリンク「ホームアップ」から6本入りパッケージの登場です。1960年代に大流行したクリームソーダ。当時の喫茶店で憧れのメニューとして人気を博したクリームソーダを手軽に楽しめるようにしたいと、1965年にホームアップが誕生しました。乳性炭酸飲料の独特な甘くてさわやかな味わいは発売当時のままです。発売から50年以上経過した今でも、多くの人に愛される懐かしい味わいが特徴です。6本入りパッケージにはホームアップの歴史が記載されていたり、愛媛県のイメージアップキャラクター「みきゃん」が登場するなどお土産にもぴったりなデザインです！</p>	
株式会社ヒューネット	<p>うちこおろぎスープカレー 愛媛大学との共同企画商品。愛媛大学の研究者・学生と共同企画した新しい食の可能性を体感できるカレーです。「うちこおろぎ」脱脂パウダー使用で美味しさと栄養成分の両方を追求したカレーに仕上がっています。</p> <p>ココロギ黒カレー スパイスをふんだんに使用し、コクのある高級感ある味わいのカレーです。「うちこおろぎ」パウダー配合 ほのかになびに似た風味が隠し味になっています。</p> <p>うちこおろぎ&塩バナナチップス 乾燥「うちこおろぎ」をそのまま使用した、見た目もサクサクの食感も楽しい商品です。塩バナナチップスとの相性も抜群です。保存しやすいチャック付き袋入り。</p>	