

産学連携商品



生協価格 ¥158 (税込)

愛媛大学農学部と「らくれん」が共同研究したドリンクヨーグルトです。

愛媛大学農学部の菅原卓也教授は、柑橘果皮の機能性に注目し、柑橘の果皮に多く含まれるノビレチンとβ-ラクトグロブリンの2つのチカラの相乗効果を研究しています。

N+ドリンクヨーグルトは、その研究成果を活用して誕生しました。

～らくれんHPより引用～



100g 生協価格 ¥540 (税込)

愛媛の柑橘を調味料ではなくおかずとして独立させた食品。ごはんとの相性は抜群で、一口で愛媛を感じ、食後も柑橘の余韻が広がる一品。柑橘そのものを惣菜として捉えた独自性を愛媛大学との共同開発にて商品化した愛媛の柑橘にこだわった一品です。

(株)笹源 製造 松山ブランド新製品コンテスト

nextONE加工食品部門 市長賞受賞(第12回)



生協価格 ¥280 (税込)

愛媛産みかんの果皮入りゼリーが誕生しました。ノビレチン(柑橘果皮成分)とβ-ラクトグロブリン(乳タンパク成分)、2つのチカラの相乗効果ができる商品です。

愛媛大学 菅原先生の研究成果を活用し、花粉でお困りの方などの季節対策や健康対策にもお勧めです。

(株)クロレラ本社 製造



生協価格 ¥324 (税込)

『圧焼きじゃこ天』は、愛媛の特産品である「じゃこ天」用のすり身を高温高圧でプレスしたもので、パリッとした新食感が楽しめるとともに、食品の健康成分の研究を進めている農学研究科菅原卓也教授の提案により、生地にみかん果皮が配合されており、ほんのりとみかんの風味がするのが特徴です。さらに、みかん果皮には、花粉症やアトピーなどのアレルギー症状を緩和する効果を持つ成分や、骨の健康を維持する効果を持つ成分が含まれているため、健康食品としての展開も期待できます。なお、商品のネーミングやパッケージの原案は、農学部の学生たちが考えました。

愛媛県産業技術研究所及び株式会社オカベ