

# 産学連携商品



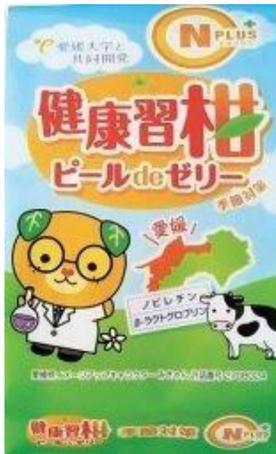
生協価格 ¥158(税込)

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期待できる商品です。  
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 ¥756(税込)

愛媛大学大学院農学研究科附属食品健康科学研究センターの菅原卓也教授と愛媛大学農学部の学生9人が、「温州みかん葉」を活用した「みかん葉っこう茶」を、愛媛県、(株)松南園および伊方サービス(株)との産学官連携のもと、地域産業との連携活動を支援する本学の「地域志向教育支援事業」に加え、えひめ産業振興財団「ライフサポート産業支援事業」の支援を受け、製品化しました。

南商事 製造