

## 関西大学と各メーカーとの共同により 商品化の進んでいるもの

2014年4月29日、堺市との連携事業の一環として河原秀久教授（化学生命工学部）と和菓子店「浜寺餅 河月堂」が共同開発した「アスリートのための冷凍お餅『和neチャージS』」の販売が始まりました。本学が特別協賛する堺シティマラソンの特設会場では、参加ランナーや一般観客にも試食・販売が行われました。なお、「和neチャージS」のネーミングには、商学部の学生が関わりました。

2014年12月17日は、接着タンパク質を使った11コの新商品のアイデアが商学部学生により提案され、下記の4コの商品化が決まりました。これらをきっかけに食のイノベーションを起こします。

1  
カイクレ  
エキス

冷凍お餅  
「和neチャージS」  
2014年4月29日発売



保存性が良く、解凍しても柔らかいまま食べられる。アスリートに最適。

メーカー  
浜寺餅 河月堂

2  
カイクレ  
エキス

和菓子  
「練り切り」  
2015年1月8日発売



従来の練り切りは冷凍した場合、固くなるが、接着タンパク質を添加した練り切りは冷凍後も出来立てに近い食感を維持でき、おいしさ長持ち。

メーカー  
浜寺餅 河月堂

3  
エノキタケ  
エキス

チョコレート  
「ベジチョコ」  
2015年2月8日発売



接着タンパク質を活用し、野菜を素材に取り入れた今までに無いとろみのあるフレッシュなボンチョコ。

メーカー  
大手前大学スイーツ・ラボ

4  
エノキタケ  
エキス

パン  
「おいも  
ぬくもりパン」  
近日発売



接着タンパク質を使用することによりパンには出せなかった喉ごしがよい食べやすいパンを実現。お子様からお年寄りの方まで楽しんで食べられる。

メーカー  
白ハト食品工業株式会社

5  
エノキタケ  
エキス

そば  
「KUUDLE 関麺」  
近日発売



食感のやわらかい他に類のないそば。高齢者向けの食に最適。

メーカー  
株式会社おびなた

カイクレ  
エキス

カイクレダイコンなどから抽出したエキス（不凍タンパク質）  
冷凍保存後も冷凍前の品質を保持することが可能

エノキタケ  
エキス

エノキタケから抽出されるエキス（接着タンパク質）  
天然由来で食品の物性を変化させることが可能

ご質問、ご相談などのある方、特にこの取組に関心のある企業の方は、お気軽に下記にお問い合わせください。  
関西大学 研究推進部 URA 事務局  
〒564-8680  
大阪府吹田市山手町 3-3-35  
TEL : 06-6368-1784  
FAX : 06-6388-9544  
MAIL : kenkyushien@ml.kandai.jp

Designed by URA Maruno

## イノベーション対話 プログラム

イノベーション対話プログラムとは、イノベーションの可能性を秘めた技術シーズをテーマにビジネス系学部と理工系学部が対話により事業化に向けたアイデアを創出するものです。計3回のワークショップ(WS)、スタートアップWS、プログレスWS、ファイナルWSを通して、これまで多くの新しいアイデアが生まれました。



ファイナルWSでビジネスモデルを紹介する商学部学生

■ 3回にわたるワークショップを開催します

# こんなアイデアどうですか？

スタートアップWS  
ビジネス系学部のメンバーに対し企業担当者や技術系教員が技術シーズを説明します。

プログレスWS  
アイデア創出、コンセプト開発、市場・競合分析などの進捗報告とフィードバックをします。

ファイナルWS  
一般の方、企業の方、他大学の方へビジネスプランのプレゼンテーションを行い、商品化への道を拓きます。



[AJICONロゴの由来]  
下記の頭文字を取っています。  
ALL JAPAN INNOVATION  
by Conversation, Contest and Competition  
「味コンテスト」の意味も含まれます。

