

豆腐やおからを用いた商品開発プロジェクト



相模原市で豆腐製造を行っている、おかべやは、国産大豆を使用するなど、こだわりの豆腐メーカーです。同社では、豆腐製品の傍ら、おからや豆乳などを用いたパンの製造販売も行っています。そこで、調理学研究室では同社と連携し、おからや豆乳、豆腐などを活用したパン等の商品開発に取り組みました。豆腐製造の工程を見学し、同社のこだわりを学んだ上で、素材を活かしたさまざまな商品を提案しました。11月30日には、相模大野駅前のbono相模大野商店街内のスペース「sagamix（さがみっくす）」にて開発商品のいくつかを試食提供し、多くのお客様から好評を得ました。

- ◆担当教員：小口悦子 教授
- ◆連携パートナー：株式会社おかべや
- ◆実施時期：平成25年4月～平成26年3月

摘果ミカンを用いた新商品開発プロジェクト

ミカンの栽培においては、ミカンの育成を促す目的で、7月から9月にかけて、摘果を行います。摘果された青いミカンは、一部は市場に出荷されますが、ほとんどは十分に活用されていません。そこで、こうした未利用資源の活用を目指して、神奈川県伊勢原市のミカン農家との連携により、摘果ミカンを用いた新商品開発に取り組みました。酸味が強いが、香りも強いという摘果ミカンの特徴を踏まえて、ジャムやまんじゅう、あんパンなどの商品提案を行い、イベント等で試食の提供を行いました。

- ◆担当教員：小口悦子教授
- ◆連携パートナー：まるひろ園
- ◆実施時期：平成25年4月～平成26年3月

