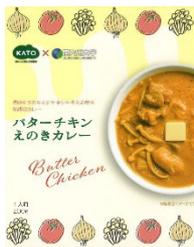




おいしいあしたを彩る

株式会社 加藤えのき

株式会社加藤えのきとコラボ第2弾 オリジナルのレトルトカレー考案 10月7日から 全15回「食品開発演習Ⅲ」



※右から順に 2020 年度以降に発表した商品。

南九州大学(学長 中瀬 昌之)の食品開発科学科3年生は、10月7日(火)からスタートする「食品開発演習Ⅲ」(全15回)で、オリジナルのレトルトカレー開発に取り組みます。今回も昨年度に続いて、西日本最大規模のえのき出荷量を誇る「株式会社 加藤えのき」(代表取締役 加藤修一郎)の全面協力をいただき、コラボレーション製品の開発に挑みます。また、本年度の初回授業(7日 13:00~)は、宮崎市高岡町の同社本社にて、工場見学や試食などオリエンテーションを行います。(スケジュール等の詳細は、裏面をご確認ください)

つきましては、取り組みの様子取材について、ぜひご検討いただきますようお願い申し上げます。

■本学食品開発科学科の目玉「食品開発演習」とは

「食品のスペシャリスト」を目指すため、食品開発の手法や食品の加工技術、安全性、機能性、開発スキームといった食品開発に関するスキルのほか、地域課題を解決する能力を身に着ける演習です。文部科学省の「デジタルと専門分野の掛け合わせによる産業DXをけん引する高度専門人材育成事業」のカリキュラムとして実施されています。

オリジナルレトルトカレー開発は、2020年度から始まり、今回が6年目となります。学生たちはチームで考案した製品コンセプトのプレゼンを行った後、試作と試食を繰り返しながら製品のイメージを形にいきます。さらに、食品製造工程を安全に管理する「HACCP」シートの作成、チェックを行った後、最終プレゼンと試食会に臨みます。ここで最優秀に選ばれた製品は実際に商品化され、本学のオープンキャンパスなどで来場者へ記念品としてお渡しすることもあります。

【本件に関するお問い合わせ】

南九州大学 食品開発科学科 岡崎、近藤
〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2
TEL :0985-83-2111 (代表番号)

【発信元】

南九州大学 経営戦略課

※取材を希望の方は、当日午前 11 時までに、上記までご連絡をお願いします。

【授業全15回の概要】（いずれも火曜日）

◆スケジュール

- ① 初回授業(オリエンテーション) 10月7日※
- ② 開発品計画書の作成、発表 同14日
- ③～⑤ <第一クール> 同21日～11月4日
- ⑥ <第一クール総括> 同 11日
- ⑦～⑨ <第二クール> 同 18日～12月2日
- ⑩ <第二クール総括> 同9日
- ⑪～⑭ <第三クール> 同 16日～2026年1月20日
- ⑮ 最終試作商品の発表会 同27日※

◆時 間… 13:10～16:20（①は13:00～、⑮は12:30～スタート）

◆場 所… 南九州大学 宮崎キャンパス

（主に食品加工学実習室、栄養教育実習室。⑧はアクティブラーニングルーム）

■初回授業(オリエンテーション)のスケジュール

日 時 … 10月7日(火) 13:00～15:30

13:00～ 現地着

13:15～ 工場見学

14:15～ 休憩

14:25～ 会社説明

15:00～ 試食

15:15～ 質疑応答

15:30 終了

場 所 … 加藤えのき本社(宮崎市高岡町浦之名 4309)

内 容 … 工場見学、会社概要説明、試食

参加者 … 食品開発科学科 学生約40人、教員

■「株式会社加藤えのき」について

【本社】 宮崎市高岡町浦之名 4309

【代表取締役】 加藤修一郎 氏

【沿革】 1973(昭和48)年創業。

1989(平成元)年法人化。

1991(平成 3)年 現在地に工場移転。

西日本最大規模となる年間約 6,400t を出荷するえのき生産企業。2018年には農場管理基準「JGAP」、2023年には国が定めた品質基準や、表示基準に合格した農産物であることを認める「有機JAS」認証をそれぞれ取得するなど、モットーに掲げる「安心安全」を実現するための取り組みにも力を入れている。