



株式会社 加藤えのき

最優秀試作品は実商品化！！ 学生考案オリジナルレトルトカレー完成 加藤えのきコラボ第2弾、27日評価会



南九州大学(学長 中瀬 昌之)では、1月27日(火)11:30から、食品開発科学科3年生が授業「食品開発演習Ⅲ」で開発したオリジナルレトルトカレーの試作品評価会=写真は昨年度の様子=を実施いたします。

今回で6回目を迎えた本演習は、昨年度同様、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」(宮崎市高岡町)とのコラボ企画です。発表する7班全てが同社提供の

ブラウンえのきおよびブラウンえのきパウダーを使用。えのきには、ストレス緩和や睡眠の質の向上、血圧の上昇を抑える効果などがあるとされるアミノ酸の一種「GABA」が含まれており、この機能性にも考慮した創意工夫あふれる試作品を開発しています。試食後は参加者全員の投票で、最優秀試作品を選出。選ばれた試作品は実際に商品化され、大学生協などでの販売を予定しています。

約4ヶ月にわたって地域の企業と連携した開発演習の成果をぜひ、取材いただけますと幸いです。

■発表会の概要

【日 時】	2026年1月27日(火) 11:30~16:45
【場 所】	南九州大学 宮崎キャンパスひなた館(本館北側平屋)
【参加者】	株式会社加藤えのき 関係者 南九州大学食品開発科学科 3年生、教員 約40人

■発表会のスケジュール(予定)

11:30~	受け付け
12:30~	試食会
13:30~	各班 試作品プレゼンテーション
15:30~	最優秀作品投票、発表
16:30~	中瀬学長 講評
16:45	終了予定

■7班の製品名

- えのきマカレー
- エノキたっぷり和風だしスープカレー
- えのきのチキンカレー
- えのき麻婆カレー
- えのとんカレー
- バーチキンカレー
- ビリヤニ風 えのきカレー

【演習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)
(代表番号) 0985-83-2111

【発信元、取材の申し込み】
南九州大学 経営戦略課
〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2
(代表番号) 0985-83-2111

★取材をご希望の際は、上記(経営戦略課)までご連絡をお願いします。