報道関係者各位

十文字学園女子大学
JUMONJI UNIVERSITY

2025 年 1 月 21 日

食品開発学科、埼玉県が主催する「埼玉県農商工連携フェア」に出展
埼玉県産の野菜・規格外品を活用した商品開発の成果を披露

日時：2025 年 2 月 5 日（水）10：00～17：00
会場：さいたまスーパーアリーナ コミュニティアリーナ

十文字学園女子大学（住所:埼玉県新座市菅沢、学長:志村二三夫 以下本学）の人間生活学部 食品開発学科の渡辺研究室は、昨年に続き 2025 年 2 月 5 日（水）にさいたまスーパーアリーナ（コミュニティアリーナ）にて開催する、「令和 6 年度 埼玉県農商工連携フェア」（主催：埼玉県）に出展します。

「フォーチュンオレンジジェラート」

「ベルーメ」

「埼玉県農商工連携フェア」への出展について

食品開発学科では、農業の 6 次産業化の一環として、地場（埼玉県産）野菜を活用した商品の開発、販路拡大を目標としています。県内企業や農家が数多く出展する同フェアへの参加により、新商品の製造や販売先を開拓し、商品化を目指すことを目的としています。展示ブースでは、成果発表の機会かつ今後の食品開発の機会創出に向けて、これまで開発してきた埼玉県の農産物を使用した商品を学生が来場者に向けてご紹介します。

＜概要＞
名称：農と食の展示・商談会 2025、令和 6 年度埼玉県農商工連携フェア
主催：埼玉県
共催：埼玉りそな銀行、JA グループさいたま
日時：2025 年 2 月 5 日（水）10：00～17：00
場所：さいたまスーパーアリーナ（コミュニティアリーナ）　※さいたま新都心駅直結
公式 HP：https://noutoshoku-saitama.com/

本学 出展ブース名
- **十文字学園女子大学　食品開発学科**

出展商品（予定）
- **「あまりん紅茶」**埼玉県オリジナル品種の「あまりん」と狭山市で生産された和紅茶を合わせたフルーツティー
- **「フォーチュン オレンジ ジェラート」**ときがわ町産「福みかん」を活用した至福のジェラート
- **「フォーチュン オレンジ」**ときがわ町産「福みかん」を使用したクラフトジュース
- **「ベルーメ」**オリジナルクラフトビール、苦味が抑えられているためビール初心者でも飲みやすく Z 世代の若者が好むような味わいを実現
- **「オニオンクッキー」**加工業における未活用部分の玉ねぎを生かし、健康にも気を使った甘くて美味しいクッキー

【ご参考】人間開発学部 食品開発学科について

食品開発学科では、**「食の科学」**をベースに**安全性・機能性・おいしさに優れた食品**を開発し提供する、高度な能力を備えた人材を育成します。

高度な食品開発研究能力を養うため
食品開発に重要な領域を網羅

公 式 ＨＰ：https://www.jumonji-u.ac.jp/humanlife/development/

イベント当日の取材について、商品に関する学生や教員への取材ご希望ほかプレスリリースに関する内容、その他取材のご相談、インタビューのご要望等につきましては広報事務局（jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp）までお気軽にお問合わせください。

本件に関する問い合わせ先
十文字学園女子大学広報事務局
TEL：090-7907-2289（田ケ谷）080-9508-7123（志賀）
E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp