十文字学園女子大学
JUMONJI UNIVERSITY

報道関係各位

2025 年 2 月 5 日
十文字学園女子大学

食品開発学科が「よみうりランド」と産学連携、地元のフードロスに貢献！
規格外のあまりん・未活用の福みかんを使用しバレンタイン限定メニュー2 種を開発
～遊園地内グッド＆ラッキーのもぐもぐステーションで 2 月 8 日より発売予定！～

十文字学園女子大学(住所：埼玉県新座市、学長：志村　二三夫、以下　本学)の人間生活学部食品開発学科は、産学連携プロジェクトとして、遊園地「よみうりランド」内で提供する、バレンタインシーズンのオリジナルメニュー2 種を開発し、2 月に期間限定で発売することをお知らせいたします。

本取り組みについて

2024 年 5 月に開催された Ifia JAPAN 2024 で、食品開発学科が「目指せ！New Products」をテーマに出展。食品開発学科の専門的な、教育内容や取組みに興味を持った、よみうりランド との交流が始まり、「遊園地のバレンタインメニューを考えよう！」をテーマに、2 年生の食品加工学実習で学生がメニューの考案・試作を行いました。優れたメニューはよみうりランド内店舗で販売される運びとなりました。

（画像提供：遊園地「よみうりランド」）

9 月：よみうりランド担当者より、学生達へ本企画内容の説明
10～11 月：学内で試食会。よみうりランドの方々に試食・アドバイスを頂く。
12 月：遊園地「よみうりランド」で試食会。遊園地の責任者の方々に、代表の学生がプレゼン。最終的に、2 商品が販売商品に選ばれました。

＜概要＞

オリジナルメニューの開発にあたり、規格外で市場に出せない埼玉県のオリジナル品種のいちご「あまりん」や埼玉県ときがわ町で栽培されている「福みかん」をフリーズドライに加工し、使用しました。フリーズドライに加工することで旨味や栄養素を凝縮させ、ザクザクとした食感を楽しむことができます。

第 1 弾として、2 月 8 日から 16 日まで、「チョコポテト～今年の恋は甘じょっぱい～」を、第 2 弾として 2 月 17 日から 28 日まで、「♡キュンっと甘酸っぱい♡とろふわっフルスモアサンド」を遊園地「よみうりランド」内のグッド＆ラッキーのもぐもぐステーションにて発売いたします。

※使用するフルーツ
・あまりん：十文字学園女子大学のキャンパスがある埼玉県のオリジナル品種のいちごです。2024 年に開催された第 2 回全国いちご選手権では最高金賞を受賞しました。
・福みかん：埼玉県ときがわ町で栽培されるみかんで、小ぶりでかわいらしい見た目、爽やかな香り、酸味のある味が特徴です。

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（担当：田ケ谷）080-9508-7123（志賀）
E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp

■開発関係者のコメント

担当教員　梶野 涼子 准教授

遊園地「よみうりランド」で提供する商品ということで、手早く簡単に提供でき、食べ歩きのできるメニュー、小中学生でも購入しやすい価格帯等、色々な条件がある中で、学生達は商品の考案に苦慮しながらも、初めての実践的な取組みに張り切って臨んでいる様子でした。グループで、商品コンセプトを考案し、何度も試作を重ね、見た目、食感、味、香りにこだわった商品を作りあげていきました。また、商品名も学生達自身で考え、商品内容とコンセプトが反映された良いネーミングになっていると思います。

商品には、これまで食品開発学科で食品ロス削減や地域活性化の活動で取り組んできた食材「あまりん」や「福みかん」を活用しています。

遊園地「よみうりランド」の責任者の方々にプレゼンした際には、緊張しながらも、堂々と自分たちの考案した商品をアピールし、商品に込めた想いを伝えており、学生達の成長を実感しました。

チョコポテト～今年の恋は甘じょっぱい～　代表学生（内田真以さん）

塩気のある熱々のポテトをメインに、チョコソースをかけ、塩気と甘さどちらも楽しめる商品を考えました。また、「あまりん」または「福みかん」のパウダーをトッピングすることで、爽やかな酸味と香りも付与しています。シェアできる商品なので、カップルや友達間の会話を後押しできたらと思います。

お客様をお待たせしない簡単な製造工程で、魅力的な商品を考えるのはとても大変でしたが、販売商品に選ばれるような商品が考案できて嬉しかったです。商品開発の苦労と楽しさを経験でき、とても充実した時間でした。

♡キュンっと甘酸っぱい♡とろふわっフルスモアサンド　代表学生（大久保羽菜さん）

遊園地「よみうりランド」のようなキラキラワクワク感の詰まったスイーツを考案しました。寒い冬に身体も心も温まる、温かいホカホカのワッフルです。見た目がかわいく、いろんな食感が楽しめるように、ワッフルの中にとろけたピンクのマシュマロ、ザクザクしたクッキー、「あまりん」のフリーズドライが入っています。甘酸っぱい味わいで、バレンタインの“きゅん”とした気持ちを表現しています。

調理方法がかなり制限された中で、遊園地「よみうりランド」やバレンタインらしさを表現する商品を考案することや、原価を抑えながらも満足のいく商品に仕上げることが大変でしたが、今回販売商品に選ばれてとても嬉しく思います。

◆商品情報

商品名①：チョコポテト～今年の恋は甘じょっぱい～
販売期間：2 月 8 日～16 日
甘いものと塩気があるものを一度に味わえ、満足感が得られる一品です。遊園地へ一緒に遊びに来た方とメニューをシェアすることで、会話を後押しします。トッピングには、フリーズドライの「あまりん」もしくは「福みかん」のどちらかを選択できます。
販売価格 450 円(税込)

チョコポテト～今年の恋は甘じょっぱい～
（画像提供：遊園地「よみうりランド」）

商品名②：♡キュンっと甘酸っぱい♡とろふわっフルスモアサンド
販売期間：2 月 17 日～28 日
とろけたピンク色のマシュマロの甘さと「あまりん」やイチゴソースの甘酸っぱさで、“きゅん”としたバレンタインの恋を演出します。ココアビスケットやフリーズドライの「あまりん」のザクザク感でいろいろな食感が楽しめる一品です。
販売価格：500 円（税込）

♡キュンっと甘酸っぱい♡とろふわっフルスモアサンド
（画像提供：遊園地「よみうりランド」）

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（担当：田ケ谷）080-9508-7123（志賀）
E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp

◆販売場所
遊園地「よみうりランド」内グッド＆ラッキーのもぐもぐステーション
みうりランド公式サイト：https://www.yomiuriland.com/

【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。

※これまでの開発食品
これまでも、新座市で収穫された地場野菜を活用した「にんじん畑ドレッシング」「ごぼう畑ドレッシング」や、埼玉県が取り組む、中山間「ふるさと支援隊」に参加して開発したクラフトコーラ「福みかんコーラ」、規格外の「あまりん」を使用した「あまりん紅茶」、乳酸菌入り+レンコンパウダー入りでお腹にやさしいサブレ「霞ヶ浦サブレ」などを開発しております。

※学科に関する各種発信
公式 HP：https://www.jumonji-u.ac.jp/humanlife/development/
公 式 X：https://twitter.com/shokuhinkaihatu?s=20

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（担当：田ケ谷）080-9508-7123（志賀）
E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp