



報道関係各位

2019年2月20日

九州産業大学  
株式会社食品計画  
八代市

## 産学官連携による新しい八代特産品の誕生

～八代産ゆずを使ったアイスクリーム「柚子の泉」の販売を開始～

九州産業大学（福岡市東区）と、株式会社食品計画（千葉県柏市、以下食品計画）、八代市（熊本県）の3者は連携して、八代産の柚子を使った新食感のアイスクリーム※1「柚子の泉」を商品化しました。

この商品は、九州産業大学の生命科学部学生を中心とするサークル「食品開発研究会」が、柚子果汁の配合に独自のノウハウを持つ食品計画の協力を得てレシピを開発した、八代市泉町産の柚子を丸ごと使ったアイスクリームです。

昨年6月、無添加にこだわり「高級・天然・癒し」をキーワードに開発をスタート、柚子の風味が最も引き立つ黄柚子（完熟した柚子）と青柚子（未成熟な柚子）の配合率を求めてテストを繰り返し、後味まで柚子感が残る清涼感あふれるアイスが完成しました。

名前の「柚子の泉」は昨年11月八代市のホームページなどの公募により決定したもので、九州産業大学芸術学部の学生がパッケージをデザインして商品化、食品計画によって2月27日よりアイス専門のインターネットサイト「アイス天国」及び「八代よかとこ物産館」（八代市上日置町）で販売を開始いたします。

また4月以降は九州産業大学構内の売店でも販売するほか、お中元贈答品として百貨店などに展開していく予定です。

五家荘の平家落人伝説で有名な八代市泉町では、約70軒の農家が年間約40トンの柚子を栽培しています。泉産柚子は香りが高く深みある味わいが特長であり、これに着目した食品計画がアイス商品を企画。九州産業大学との連携によってレシピを開発し、八代市農林水産部フードバレー推進課の協力のもと、産学官連携で新しい八代名物が誕生しました。

八代市は「食」に関するあらゆる産業が活性化した「フードバレーやつしろ」を目指す政策の一環として八代市産の農産物を活用した新商品の開発を積極的に進めており、これまでも「晩白柚」や「イ草」などを使って様々な商品を開発しています。今後とも大学や企業と連携して、付加価値の高い商品の開発や情報発信を積極的に展開していく方針です。

九州産業大学では生命科学部食品科学コースの学生を中心とするサークル「食品開発研究会※2」によって2013年から地元の農家や企業と連携した新商品開発を行っており、これまで「みかんワイン」や「トマトドレッシング」、「いちごジャム」など多くの商品を送り出しています。今後とも日本有数の学内食品加工プラントや最先端の食品開発ラボを活用して、積極的に九州農業の6次産業化を支援いたします。

また、食品計画は今後も大学や地方自治体と連携し、地域の農林水産物を活かした新たな商品の開発を進める予定です。

以上

商品の概要については別紙をご覧ください。

(注)

※1 アイスクリーム類種ではラクトアイス

※2 2013年から2018年3月までは工学部物質生命学科主宰の「発酵研究会」として活動していましたが、2017年の生命科学部食品科学コースの開設に伴い発展的に解消。2018年4月より「食品開発研究会」として、発酵にとどまらず多様な食品加工技術を用いて九州の農家や企業と協力し食品開発を行っています。

○商品や販売に関する一般の方のお問い合わせ先

株式会社食品計画

営業担当 徳永 税

E-mail : [info@syokuhin-keikaku.com](mailto:info@syokuhin-keikaku.com)

FAX: 03-5539-4300

## 【別紙】

### 商品概要

商品名： 柚子の泉  
種類別： ラクトアイス  
価格： ￥280 円（税抜）  
内容量： 85ml  
原材料： 牛乳、砂糖、植物油脂、乳製品、水あめ、柚子果汁、柚子ペースト ほか

販売者名： 株式会社食品計画  
千葉県柏市十余二 249 番地 450

製造者名： 株式会社パールハウス  
福岡市博多区那珂 5 丁目 2 番 22 号

### 商品写真

