



香川大学

Doux Atelier
Löwe

News Release

令和4年4月14日

香川大生が菓子工房ルーヴと開発した 希少糖スイーツが販売されます！

香川大学 × 菓子工房ルーヴ 希少糖プロジェクト
希少糖スイーツ「スイーツコンツェルト Sweet Konzert」が
グランメゾン・ルーヴ(丸亀町グリーン西館1F)で4月19日発売開始！



希少糖の一種であるD-アルロースの純品「アストレア」が商品化され、この度、「香川大学」の学生と「菓子工房ルーヴ」が協働でお菓子を開発しました。

香川大学生「KaNoHa Project」のメンバー※は、この「アストレア」の商品開発と希少糖の市場浸透に貢献することを目的に「菓子工房ルーヴ」へ協働実施の提案をしました。両者協働による商品開発は初の試みであり、お菓子作りのプロであるパティシエ達と共に、その特徴を生かした独創的なアイデアを出し合い、香川の県産素材の魅力と希少糖のすっきりとした甘みのハーモニーが楽しめるお菓子「スイーツコンツェルト」が誕生しました。(別紙1参照)

2022年4月19日、香川大学イノベーションデザイン研究所の新棟開所式(別紙2参照)でお披露目されるとともに、高松市にあるグランメゾン・ルーヴ(丸亀町グリーン西館1F)にて販売が開始されます。



※KaNoHa Projectとは、学生の目線から香川の産業や県産品の魅力を発信する香川大学の学生プロジェクトです。本プロジェクトは一人の学生が「販売できずに捨てられてしまう規格外の農作物が輝く場所を作りたい」という思いから誕生しました。現在は活動の幅を広げて、まんのうひまわりプロジェクト、うみまち商店街の子ども食堂をメインとして活動しています。私たちは活動を通して、県内外問わず多くの方に香川県の良さを知ってもらい、香川をもっと魅力的な場所にすることを目標にしています。



お問い合わせ先

香川大学広報課

☎ 087-832-1027 ✉ kouhou-h@kagawa-u.ac.jp

菓子工房ルーヴ 尾崎

☎ 087-869-7878 ✉ ozaki.lowe@gmail.com

Profile



香川大学の学生が校外活動として取り組む「KaNoHa Project」とは、学生独自の目線から香川県内の産業や県産品の魅力を発信するプロジェクトです。県内外問わず多くの方に香川県の良さを知ってもらい、香川県をもっと魅力的な場所にするために活動しています。



1978年に香川県・高松で生まれた洋菓子店。地域のためにルーヴができること、それは果物・卵・希少糖・米粉など県産品を全国の皆様に味わってもらうこと。さまざまな地域産品とお菓子の素材の相性を研究し、独創的な商品を生み出し続けています。



アストレアとは、D-アルロースの高純度結晶品の商品名です。0.2kcal/gの低カロリー甘味料で甘味は砂糖の7割程度です。すっきりしたキレのいい自然な甘みが他の素材の味を引き立たせます。

製造者

ルーヴ菓子創造研究所

〒761-8082 香川県高松市鹿角町290-1

☎0120-869-787



香川大学


 Doux Atelier
Löwe
 菓子工房 ルーヴ

Episode

香川大学 × 菓子工房ルーヴ 希少糖プロジェクト スイーツコンツェルト Sweets Konzert

希少糖の一種であるD-アルロースの高純度結晶品「アストレア」が商品化され、2022年春、「香川大学」の学生と「菓子工房ルーヴ」が共働でお菓子を開発しました。共働商品開発は、もちろん初の試み。大学生「KaNoHa Project」のメンバー（※裏面参照）はD-アルロースの特徴を真剣に学び、お菓子作りのプロであるパティシエ達と共に、その特徴をいかした独創的なアイデアを出し合いました。そして、この「スイーツコンツェルト」が誕生したのです。香川の県産品素材の魅力と希少糖のすっきりとした甘みのハーモニーをぜひお楽しみください。

History



希少糖の歴史

香川大学の何森健名誉教授はさまざまな微生物やその酵素を用いた希少糖の生産に関する研究をしていました。その研究において、香川大学農学部キャンパスにある食堂裏の土から見つけた微生物が果糖から希少糖「D-アルロース」へ変換することができる世界初の酵素を持っているということを見つめました。

これをきっかけに、自然界に量が少ないさまざまな希少糖の生産が可能となり、研究されていなかった希少糖の応用研究が加速し、今では、食品・医療・化粧品・農業・工業など多くの分野で希少糖を使った研究が行われています。果糖から生産できる「D-アルロース」には、私達の身体に嬉しい効果が期待できることや、普通の砂糖と比べてすっきりとした甘さがあるため、他の素材の味が引き立つおいしさが特徴とされています。



Sweets

希少糖スイーツについて

希少糖の高純度結晶品「アストレア」や香川県産小麦、卵を使ったオリジナル焼菓子とコンフィチュールの特別セットです。

プティフィナンシェ

アストレア
30%使用

焦がしバター風味が特徴的なヨーロッパ伝統の焼菓子「フィナンシェ」。全糖分の30%に希少糖を使用し、ひとくちサイズに仕上げました。苺のコンフィチュールを少し添えてお召し上がり下さい。



Good! 👍

プティフィナンシェやクッキーに
ちょこっとつけるとGood!

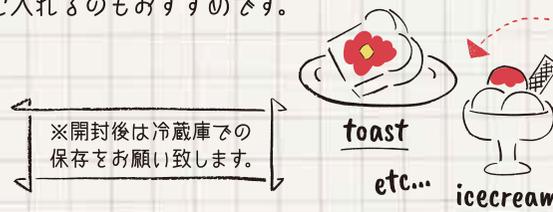
苺のコンフィチュール

アストレア
50%使用

香川県三木町産のブランド苺「女峰いちご」を丁寧に煮詰めて作りました。とろっとした食感なので、トーストに塗るだけでなく、アイスクリームやヨーグルトにトッピングしたり、紅茶に入れるのもおすすめです。



アイスクリームや
ヨーグルトにかけてもGood!



香川大学オリジナルサブレ

アストレア
30%使用

香川大学のロゴマークが入ったおいしく可愛いサブレです。



高瀬緑茶サブレ

アストレア
30%使用

香川県高瀬町で栽培された稀少な緑茶と希少糖を使い、風味豊かに仕上げました。

バターサブレ

アストレア
30%使用

ふわっと香るバターとさくさくの食感、やさしい味わいが魅力のサブレです。苺のコンフィチュールを少し添えるのもオススメです!



令和4年4月11日

香川大学イノベーションデザイン研究所 新棟開所式について

この度、令和3年8月より番町地区の職員宿舎の跡地に建設しておりましたイノベーションデザイン研究所新棟が本年2月に完成いたしました。

香川大学では、オープンイノベーションのプラットフォームとして、「組織」対「組織」の研究連携を一体的にマネジメントするイノベーションデザイン研究所を平成30年に設置いたしました。

イノベーションの創出にあたっては、異なった資質や背景を有する者同士が出会うことが重要であり、人と人をつなぐためには物理的な対面することに加えて、距離、言葉、時など様々な障壁を超えて、人々が情報を共有し、触発される環境が必要です。当研究所では、企業等の試験的な取組と大学のアイデアを融合し、共同で「距離の壁、言葉の壁、時の壁」を超える技術に支えられた共創環境の構築を目指します。

つきましては、当研究所の完成を記念しまして、下記のとおり開所式を挙行いたします。

<開所式概要>

1. 日時 : 令和4年4月19日(火) 10:30~12:20
2. 場所 : イノベーションデザイン研究所棟(高松市番町4丁目8-27)
3. 内容等 : 別紙参照

【問い合わせ先】

〒760-8521 香川県高松市幸町1-1
香川大学地域創生推進部
イノベーションデザイン研究推進課 上田・中村
TEL : 087-832-1507・1508
E-mail : info-kidi@kagawa-u.ac.jp

Kagawa University
Innovation Design Institute

香川大学イノベーションデザイン研究所 開所式当日のご案内について

1. 式典概要

日時：令和4年4月19日（火）10:30～

場所：香川大学イノベーションデザイン研究所



【引用元：OpenStreetMap】

2. 式典次第

10:30～

- － 開会
- － 除幕式

10:40～

- － 主催者挨拶（香川大学長）
- － 来賓祝辞（文部科学省、香川県、四国経済連合会）

11:00～

- － 動画紹介
- － 写真撮影

11:15～

- － 施設・実証デモ見学

11:45～

- － 懇親会

12:20

- － 閉会

3. 駐車スペース（幸町北キャンパス内）

※イノベーションデザイン研究所には駐車スペースはございませんので、お手数ですが、幸町北キャンパス内駐車場のご利用をお願い申し上げます。



【引用元：OpenStreetMap】