



株式会社 加藤えのき

株式会社加藤えのきと初コラボ企画 オリジナルのレトルトカレー考案

10月1日から 全15回「食品開発演習Ⅲ」

南九州大学(学長 中瀬 昌之)の食品開発科学科3年生は、10月1日から始まる「食品開発演習Ⅲ」(全15回)で、オリジナルのレトルトカレー開発に取り組みます。今年度は初の試みとして、西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」(加藤修一郎代表取締役、宮崎市高岡町)の全面協力をいただき、コラボレーション製品の開発に挑みます。授業の日程など詳細は裏面をご確認ください。

つきましては、取り組みの様子取材について、ぜひご検討いただきますようお願い申し上げます。

■本学食品開発科学科の目玉「食品開発演習」とは

「食品のスペシャリスト」を目指すため、食品開発の手法や食品の加工技術、安全性、機能性、開発スキームといった食品開発に関するスキルのほか、地域課題を解決する能力を身に着ける演習です。文部科学省の「デジタルと専門分野の掛け合わせによる産業DXをけん引する高度専門人材育成事業」のカリキュラムとして実施されています。

オリジナルレトルトカレー開発は、2020年度から始まり、今回が5年目となります。学生たちはチームで考案した製品コンセプトのプレゼンを行った後、試作と試食を繰り返しながら製品のイメージを形にしていきます。さらに、食品製造工程を安全に管理する「HACCP」シートの作成、チェックを行った後、最終プレゼンと試食会に臨みます。ここで最優秀に選ばれた製品は実際に商品化され、本学のオープンキャンパスなどで来場者へ記念品としてお渡しすることもあります。



これまでに学生が考案し、製品化した本学オリジナルのレトルトカレー。鶏肉やきのこ、栗、サツマイモなどの食材は、いずれも宮崎県産を使用しています。

■株式会社加藤えのき



代表取締役
加藤修一郎

【本社】 宮崎市高岡町
【代表取締役】 加藤修一郎
【沿革】 1973(昭和48)年創業。1989(平成元)年法人化。
1991(平成3)年 現在地に工場移転

西日本最大規模となる年間約 6,000t を出荷するえのき生産企業。2018年には農場管理基準「JGAP」、2023年には国が定めた品質基準や、表示基準に合格した農産物であることを認める「有機 JAS」認証をそれぞれ取得するなど、モットーに掲げる「安心安全」を実現するための取り組みにも力を入れている。

【本件に関するお問い合わせ】

南九州大学 食品開発科学科 矢野原
〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2
TEL :0985-83-2111 (代表番号)

【発信元】

南九州大学 経営戦略課
〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2
メール:koho@nankyudai.ac.jp

■授業の概要

実施日 …… 2024年

10月 1、8、15、22、29日

11月 12、19、26日

12月 3、10、24日

2025年

1月 7、14、21、28日（いずれも火曜日）

時 間 …… 13:10～16:20

場 所 …… 南九州大学 宮崎キャンパス 6階

（食品加工学実習室および栄養教育実習室）

参加者 …… 食品開発科学科 教員 4人、3年生 43人

株式会社加藤えのき関係者

■授業のおおまかなスケジュール ※（ ）内は株式会社加藤えのきからの出席者

▶10月1日…第1回目授業（加藤代表取締役、津隈営業2課長）

・オリエンテーション

・加藤えのき社員による会社説明、えのきだけ栽培工程の説明

・試食 ①えのきの食べ比べ ②えのきステーキ ③他社のレトルトカレー

▶11月上旬…第一クール結果プレゼン（津隈営業2課長）

▶12月上旬…第二クール結果プレゼン（津隈営業2課長）

▶2025年1月28日…最終プレゼン、試食会

（加藤代表取締役、後藤営業部長、津隈営業2課長）

□取材を希望の方は、本紙表面記載の南九州大学経営戦略課までご連絡ください。