PRESS RELEASE

報道関係各位

2026年1月22日
学校法人同志社　同志社女子大学

【2月3日(火)】課題解決型授業「食品開発プロジェクト」秋学期成果発表会を開催

同志社女子大学（所在地：京都府京田辺市・京都市　学長：川崎 清史）生活科学部食物栄養科学科 食物科学専攻3年次生科目「食品開発プロジェクト」(※)では、学校法人同志社と京都府との連携・協力に関する包括協定および、本学と京都市が締結した「食」を通じた地域活性化と人材育成に関する包括連携協定の一環として、主に京都の食品関連企業5社と連携し、学生たちが食品の生産から加工・流通までを学び、新商品の開発に取り組んでいます。

学生たちがテーマごとに複数のチームに分かれ、学生ならではの発想を盛り込んだ新商品の開発や販売促進方法についての実証実験を行うなど、個性あふれる内容となっています。

この度、ご協力いただいた企業の方々および京都府・京都市の関係各位をお招きし、各グループの学生たちが取り組んだ商品開発の成果発表を行います。

【日　時】2026年2月3日(火) 15:00～17:00(予定)
【場　所】同志社女子大学 今出川キャンパス 楽真館4階 R401教室
【問合先】生活科学部事務室
TEL: 075-251-4211 E-mail:seikat-i@dwc.doshisha.ac.jp

2024年度発表会の様子

【内　容】(発表順)

① 株式会社デルタインターナショナルチーム

テーマ：”ご縁”のパワーで価値を創出！ナッツと京のご縁を生かしたドレッシングの開発
「京都らしさ」「素材の力」「贈りたくなる上質感」をテーマに、京都の農産物とナッツの魅力を引き出す２種類のドレッシングを開発しました。

② 株式会社京果食品チーム

テーマ：ホテルの朝食ビュッフェ用完調品の開発 人手不足解決に向けて
温めるだけで美味しい冷凍野菜を使用した完全調理品をホテルの朝食ビュッフェ用に２種類、開発しました。

③ 亀屋良長株式会社チーム

テーマ：米麹ピューレを使用した健康志向の和菓子の開発
伝統の和菓子「桃山」を、甘酒のやさしい風味で心も体もほっとするティラミス風の焼き菓子に仕立てた新商品を開発しました。

④　城陽酒造株式会社チーム

テーマ：梅酒残渣の再利用と青谷梅林の魅力発信に向けて

城陽酒造の米麹と梅酒残渣を使った食べる麹（発酵調味料）を開発中。大学祭にて青谷梅林のPRも行いました。

⑤　共栄製茶株式会社チーム

テーマ：若い世代が飲んでみたい緑茶ティーバッグ商品の開発

甘党向けの「抹茶入りはちみつ煎茶」とすっきりとした「シナモン入りアップルほうじ茶」を開発し、SNS 投稿用の動画作成や POP作成・販促活動を行いました。

（※）「食品開発プロジェクト」

食物科学専攻の専門性を活かしたプロジェクト科目で、食品関連企業等の現場に学び、課題解決をめざすプログラム。食物を商材とした流通・販売に必要な要因を学び、課題解決となる新商品やサービスの開発を行う。小売店舗での開発商品の販売や実証実験にも取り組んでいる。

メディア関連の方へ

取材をご希望の方は、お手数ですが下記問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

同志社女子大学広報課長 川添 麻衣子
TEL:0774-65-8631 FAX:0774-65-8632
E-mail:koho-t@dwc.doshisha.ac.jp