

2025年1月6日

報道関係者 各位

栄養士のたまごと企業が共同開発！
愛媛県産はだか麦を使用した新感覚の惣菜が遂に発売

～知事も絶賛した健康志向の新商品、学生が店頭 PR を実施～

しのめベジガール × クック・チャム 「はだか麦入り肉団子」ほか

愛媛県が誇る特産品「はだか麦」を使用した新しい惣菜『はだか麦入り肉団子』（100g 税込 324円）が、松山東雲短期大学 食物栄養学科で栄養士を目指す学生（しのめベジガール）と地元企業 クック・チャムの共同開発により誕生しました。

茹でたはだか麦を生地練り込んだ肉団子は、プチプチとした楽しい食感が特徴で、食べ応えのある一品です。この度、いよいよ一般販売が開始される運びとなり、学生が店頭で PR いたします。その他、「牛タンとはだか麦のネギ塩ハンバーグ」「はだか麦入りミネストローネ」も同時発売となります。ぜひこの機会に取材いただけますと幸いです。

日時 2025年1月10日（金）11:00～12:30

（※この時間帯にしのめベジガールが PR します）

場所 クック・チャム道後石手店（松山市新石手 101-3）

知事も絶賛！「ご飯がほしいね。おいしい」

2024年11月6日に県庁で開催された県産はだか麦をつかった加工品の試食会では、中村知事が『はだか麦入り肉団子』を試食し、「ご飯がほしいね。おいしい」と絶賛してくださいました。この様子は地元メディアでも大きく取り上げられ、注目を集めています。



愛媛県は37年連続ではだか麦の生産量日本一を誇っており、そのブランド化と消費拡大に力を入れています。本製品の開発は、県の施策とも合致した取り組みとなっています。

学生たちが「はだか麦」の魅力と栄養価をアピール

はだか麦は食物繊維が白米の10倍以上含まれ、健康志向の高まりとともに注目を集めている食

材です。発売初日には、開発に携わった本学の学生たちが店頭に立ち、販売の応援を行います。栄養士を目指す本学の学生たちは、専門知識とコミュニケーション力を活かし、はだか麦の栄養価や健康効果について来店者に説明を行います。

開発ストーリー

野菜や魚、全粒粉穀物、豆類、オリーブオイルなどを中心とした食事をとる「世界最高の食事療法」といわれる地中海式ダイエットの愛媛版「瀬戸内海式ダイエット」を愛媛大学大学院農学研究科 客員研究員である木下 徹 氏が発案しました。木下 氏と愛媛大学、「しのめベジガール」がタッグをくみ、『瀬戸内海ダイエット』のお惣菜をつくろう！ のプロジェクトがスタートしました。

商品化にあたり（株）クック・チャム四国 にご協力をいただくこととなり、学生たちが 2024 年 4 月に新居浜の本社を訪問、工場を見学させていただきました。その後、学生たちがレシピを考案。試作を重ね、クック・チャムによるブラッシュアップを経て、発売の運びとなりました。



8 代目【しのめベジガール】

松山東雲短期大学 食物栄養学科 亀岡ゼミと田中ゼミのメンバーで構成。愛媛県が進める「愛顔（えがお）の E-IYO（えいよう）プロジェクト」の一環としてスタートしました。その活動は 8 年目を迎え、地元野菜を使った朝食メニューや、手軽に不足しがちな野菜を補えるスムージー・スープレシピ、スイーツレシピを考案するなど、地域課題の解決に着実な成果を上げています。

野菜の帽子がトレードマーク→



取材の際は事前にご連絡いただけますと助かります。

【お問い合わせ・ご連絡先】

松山東雲女子大学・松山東雲短期大学 広報
松山市桑原 3 丁目 2-1 電話：089-931-6211(代)
Mail : kouhou@shinonome.ac.jp