

2025.10.8

10月18日（土）11:00から販売開始！

カンキツ香る！さっぱりトンちゃん

伊予いも豚の
揚げだんご × カンキツ香る
甘酢ソース

豚こま肉を丸めてカリッと揚げた油淋鶏風。カンキツの風味が香る甘酢ソースでお召し上がりください！

愛媛県産伊予いも豚
河内晩柑フルーツソース
を使っています

1食5個354²⁴円（税込）



ご自宅でお野菜を添えてお召し上がりください



サラダ菜はご自宅での商品の盛り付け例です。

イラスト作成

松山東雲短期大学食物栄養学科 渡部 結さん

詳しくは裏面の開発ストーリーをご覧ください。



松山東雲短期大学
食物栄養学科

担当教員：中島悦子



共同開発



（株）フジマート四国
(スーパーABC)

スーパーABC松山市内6店舗で販売！

桑原店

道後樋又店

平井店

持田店

上一万店

石井店

2026年2月末まで販売予定



カンキツ香る！さっぱりトンちゃん 開発ストーリー

松山東雲短期大学 食物栄養学科 2年生 卒業研究 担当教員 中島悦子

本学科の学生には、「栄養士」として地域貢献できる存在となってもらいたいと考えています。そこで、地元食材への愛着を持ち、食材の特性を理解し活かすための経験が必要と考え、愛媛県産品を使ったメニューの開発に取り組みました。そしてこの度、本学科の学生が愛媛の伊予いも豚と河内晩柑が主役のお惣菜を考案しました！



2024年度の活動 スーパーABC様とのメニュー開発



食物栄養学科の卒業研究の一環として、株式会社フジマート四国（スーパーABC）様と、愛媛県の魅力を食材でPRするため、惣菜のメニュー開発に取り組みました。「愛媛県産カンキツ」を使った惣菜を作ることで、幅広い世代に興味を持ってもらいたい」という開発目標の下、豚肉こま肉を団子にして、カンキツを使った甘酢ソースを添えることで、さわやかな風味を楽しめる愛媛らしい惣菜を考案しました。

2025年度の活動 スーパーABC様との商品化

開発したメニューは、株式会社フジマート四国（スーパーABC）様と共同開発した「ロール鯛カツ寿司」のリニューアル商品・第3弾として、商品化することになりました。開発にあたっては、2025年度の本学科2年生が、卒業研究として活動を引き継ぎ、材料を見直し、試作と改良を繰り返しました。その中で、「愛媛県産・伊予いも豚」と「愛媛県産カンキツ」を使うことは、開発方針として守りました。さらに、スーパーABC様のご協力によって、店舗での試作と品質検査を経て、この度の商品化に至りました。ポスターのイラストは食物栄養学科2年生のゼミ生・渡部結さんによるものです。



「カンキツ香る！さっぱりトンちゃん」に使用している

河内晩柑フルーツソースのご紹介

愛媛県愛南町産の河内晩柑を使用した風味豊かなフルーツソース。オーラブテンを含む果皮を豊富に使っています。甘さ控えめ、ほのかな苦味や河内晩柑の香りが贅沢を感じさせます。サラダや肉・魚料理の隠し味としておすすめです！

株式会社 季節園

季節園 愛南町

