

2025年10月9日

報道関係者各位

愛媛県産品を使用した惣菜商品
「カンキツ香る！さっぱりトンちゃん」の
共同開発と販売開始について 取材のお願い

【概要】

松山東雲短期大学食物栄養学科が、卒業研究科目において、株式会社フジマート四国（スーパーABC）様と、愛媛県産の伊予いも豚と河内晩柑フルーツソースを使用したお惣菜商品「カンキツ香る！さっぱりトンちゃん」を共同開発いたしました。この度、10月18日（土）より、本商品がスーパーABC様の6店舗（上一万店、持田店、石井店、平井店、道後樋又店、桑原店）で販売されることになりましたので、ご案内いたします。

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！



商品外観

1食5個 354²⁴円（税込）

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



ご家庭でのアレンジ例

◇取材対応：2025年10月18日（土）11:30～13:00 スーパーABC桑原店様 店頭
(〒790-0911 松山市桑原4丁目17-10) 雨天決行予定

◇指導教員：松山東雲短期大学食物栄養学科 准教授 中島悦子

本取組に関する詳細は、食物栄養学科 中島 悅子（准教授）までお願いします

松山東雲短期大学 食物栄養学科

〒790-8531 愛媛県松山市桑原3-2-1

メールアドレス：nakashima@shinonome.ac.jp

取材当日連絡先： 080-3167-1438 (中島悦子)

【経緯】

2024年度に株式会社フジマート四国（スーパーABC）様と本学が共同開発した「ロール鮭力ツ寿司」のリニューアル商品として、商品化をすることとなり、この度のお惣菜商品「カンキツ香る！さっぱりトンちゃん」の共同開発と販売開始に至りました。

【目的】

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。

◇商品概要：別添の「案内チラシ」および「開発ストーリー」をご覧下さい。

【担当教員紹介】

准教授 中島 悅子 Etsuko Nakashima 博士（理学）

地域食材の食品化学的特性、地域食材の食品加工・品質管理を専門としています。2020年度に本学に着任以降、学生のアイデアを形にすることをモットーに、伯方塩業（株）様や亀井製菓（株）様、（株）フジマート四国（スーパーABC）様といった地元企業との商品開発に取り組んできました。食は様々な分野、人、地域、世界へつながっています。食を中心としたつながりから、学生と共に視野を広げたいと考えています。

お忙しいところ恐れ入りますが、取材につきまして、ご検討くださいますようお願ひいたします。なお、お越しいただける際は、広報担当者まで事前にご連絡いただけますと幸いです。

【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



大学HP 広報ページ