

報道関係者 各位

2026年2月13日

取材のお願い

生産量日本一・愛媛の「はだか麦」を、毎日の食卓へ 短大生×クック・チャム四国が共同開発した「瀬戸内海式」惣菜 第2弾 全3種を2月19日（木）より販売開始

松山東雲短期大学（愛媛県松山市）食物栄養学科の学生ユニット「しののめベジガール」と、株式会社クック・チャム四国（本社：愛媛県新居浜市）は、共同開発惣菜の第2弾（全3種）を2026年2月19日（木）より、道後石手店にて先行販売します。（全店での販売は3月中旬以降を予定）2025年1月に販売した第1弾に続く取り組みで、新たな世代の学生たちが開発を担当しました。

本商品は、地中海式食事法を愛媛の食材で実践する「瀬戸内海式ダイエット」※（愛媛大学大学院農学研究科客員研究員・木下徹氏提唱）の考え方に基づき、愛媛県が生産量日本一を誇るスーパーフード「はだか麦」を中心据えた惣菜です。試作と改良を重ね、厳選した3品を商品化しました。

※「瀬戸内海式ダイエット」の詳細は3枚目を参照



◆販売概要・取材対応

発売初日は、レシピを考案した学生たちが店頭に立ち、来店者に直接商品の魅力や「はだか麦の健康効果」をご説明します。

日 時： 2026年2月19日（木）
11:00～12:30（学生によるPR時間）
場 所： クック・チャム道後石手店
(住所：松山市新石手101-3 TEL 089-977-9299)
価 格： ①はだか麦入り
むぎふわしんじょまる・・・1P / 410.40円（税込）
②さとむぎコロッケ・・・1個 / 205.20円（税込）
③瀬戸内ごちそう
チョップドサラダ・・・100g / 291.60円（税込）
内 容： 新商品3種の販売開始
学生による店頭PR・栄養解説
取材対応： 開発学生・担当教員・クック・チャム四国開発
担当者へのインタビュー可



昨年の発売初日の様子

◆商品ラインナップ



はだか麦入り むぎふわしんじょまる

学生コメント▶

愛媛の恵みをまるっと包んだ、しんじょまる。全国有数の産地・愛媛のさといもを使い、はんぺんとはだかむぎで仕上げた一品。レモンの香りが上品に広がり、冷めてもおいしく、食卓に笑顔を届ける温かな味わいです。



さとむぎコロッケ

学生コメント▶

ひと口で伝わる、里芋のとろける旨み。そのやわらかな食感と豊富な食物繊維で腸内環境をサポート。オリーブオイルの風味とオレイン酸で美容と健康にも嬉しい一品です。



瀬戸内ごちそうチョップドサラダ

学生コメント▶

一度食べたらクセになるおいしさ。愛媛産ひめもち麦にエビとレモンを合わせ、野菜も彩り豊かに仕上げた、爽やかで食感も楽しい地産地消サラダです。

【栄養ポイント！】

はだか麦の食物繊維は白米の10倍以上。腸内フローラの改善に加え、低GI食品として血糖値の急上昇を抑え、食後の眠気やだるさの軽減にもつながります。瀬戸内海式ダイエットが推奨する「毎日食べる食材」を、手軽な惣菜で実践できる点が最大の特長です。

◆ レシピを、商品に。9代目が考えた、はだか麦の新しいおいしさ

開発を担当したのは、松山東雲短期大学 食物栄養学科の9代目「しののめベジガール」（亀岡ゼミ・田中ゼミ所属）です。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」の一環として活動を開始し、今年で9年目を迎えました。野菜の帽子がトレードマークです。

今回も単なるレシピ提案にとどまらず、クック・チャム四国の工場を訪問し、製造ラインを見学しました。実際の商品化に必要な工程を学びながら、13名の学生が1人2品ずつ、はだか麦と瀬戸内海の食材を使ったレシピのアイデアを出しました。選ばれた3品には、「地元の課題（はだか麦の消費拡大）」と「毎日の食事を通じた健康づくり」という生活者の課題、その両方に向き合った学生たちのアイデアが詰まっています。ぜひご取材くださいますようお願い申し上げます。

※ 取材の際は事前にご連絡いただけますと助かります。

【連絡先】

松山東雲女子大学・松山東雲短期大学 広報 河淵（カワブチ）
電話：089-931-6211(代) Mail：kouhou@shinonome.ac.jp

瀬戸内海式ダイエット

■ コンセプト

- ・世界最高の食事療法×瀬戸内の恵みを活かした食事
- ・健康・美味しさ・継続性を両立

■ 基本ポイント

- ・地産地消100%
- ・栄養バランス◎
- ・季節の変化に応じたメニュー
- ・瀬戸内海の素材による新たな食文化を、瀬戸内海エリアの他県に先がけて作る

■ 強み

- ①新規性：瀬戸内×健康の唯一性
- ②市場性：健康ニーズの上昇
- ③実現性：豊富な食材と専門人材
- ④社会貢献：地域・健康への貢献

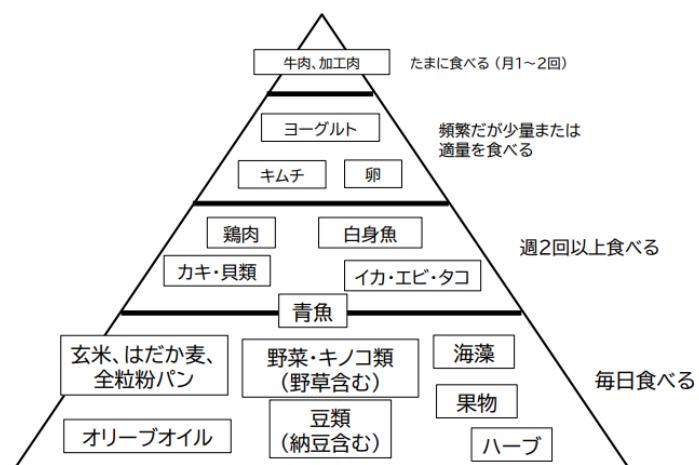
■ 瀬戸内海式ダイエットピラミッド

- ・毎日：野菜・海藻・玄米・豆類・オリーブ油
- ・週2回以上：青魚・鶏肉・貝類
- ・適量：発酵食品・果物・ナッツ
- ・月1~2回：牛肉・加工肉

■ ベース食材例

玄米／はだか麦／柑橘／海藻／白身魚・青魚／野菜／発酵食品／オリーブ油

瀬戸内海式ダイエットピラミッド



瀬戸内海式ダイエット:ベース食材

