

令和7年3月4日

学生考案おむすび「うどん出汁ジュレ」が大阪・関西万博で販売決定！

大阪・関西万博に出店する象印マホービン株式会社のおにぎり専門店で販売するメニューが発表され、創造工学部・石塚ゼミの学生が考案したおむすび「うどん出汁ジュレ」の販売が決定しました。県産米「おいでまい」と「うどん出汁ジュレ」を組み合わせた香川の魅力を詰め込んだ一品です。

香川大学創造工学部・石塚ゼミでは、PBL（Project Based Learning）の一環として、2023年11月に「香川大学おむすび研究室」を立ち上げ、県産ブランド米「おいでまい」のリブランディングとPR活動を進めてきました。その取り組みのなかで、県内米卸大手の株式会社四国ライス、有限会社米屋ながはら及び香川県県産品振興課支援のもと、学生が「おいでまい」と香川の食材を組み合わせたおむすびをデザインし象印との交渉を重ねてきました。

この「うどん出汁ジュレ」は、2025年8月20日から9月16日までの期間、香川のおにぎりとして販売されます。香川の味を全国・世界に発信する絶好の機会となりますので、ぜひご注目ください。

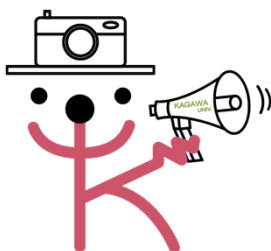
つきましては、是非取材くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。



昨年11月市内で行われたイベントに出店



「うどん出汁ジュレ」の雄姿



- お問い合わせ先
香川大学 創造工学部 造形・メディアデザインコース
准教授 石塚 昭彦
TEL : 087 - 832 - 1489
E-mail : ishizuka.akihiro@kagawa-u.ac.jp
※上記不在の場合
香川大学林町地区統合事務センター総務課 藤原恒子
TEL : 087-864-2034
E-mail : fujihara.tsuneko@kagawa-u.ac.jp