



学校法人松本学園

松本大学

PRESS RELEASE

〔発信〕松本大学入試広報室

〒390-1295 長野県松本市新村 2095-1

TEL0263-48-7201 FAX0263-48-7291

<http://www.matsumoto-u.ac.jp>

平成 30 年 5 月 吉日

報道関係各位

松本大学矢内研究室

リンゴパウダーEX 使用「りんごバターキャラメル」開発のお知らせ

平素は松本大学の活動に対し、多大な御理解と御協力を頂き、心から感謝申し上げます。

さてこの度矢内研究室は、6次産業商品として「信州産りんごバターキャラメル」を、(有)あづみ野食品・ネクセリア東日本(株)・(社)長野県観光機構物産進行部と事業連携し、共同開発・販売しました。

「信州産りんごバターキャラメル」は、県内のパン屋さんに先行して販売してきた「安曇野カットリンゴ」の製造過程で廃棄されるリンゴの皮をフリーズドライしパウダー化することによって皮の有効活用をはかった「リンゴパウダーEX」を用いた食品として開発された商品です。リンゴの皮の有効活用として商品化された「リンゴパウダーEX」が天然着色料と香料としての役割を果たしており、バターは開田高原産のものを使用しました。4/27に販売を開始しました本商品の詳しい説明は、以下本学HPをご覧ください。 <https://www.matsumoto-u.ac.jp/news2018/05/22528.php>

「信州産りんごバターキャラメル」は6次産業商品として、蕎麦・わさびに続く本研究室第3弾の企画商品であり、今回、産学官連携による取り組みであることやNEXCO東日本が新たにチームに加わったことから大きな販路を持つての発売となり、「リンゴパウダーEX」を使った商品の拡大をしていくという展望もみえてきました。また、「リンゴパウダーEX」を製造する際に出る実は「安曇野林檎」として4/27にスワンガーデンのあづみ堂と共同開発したジュースに使用しており、搾りかすはリンゴドーナツとして製作中です。

本研究室では、これら一連の商品開発をすることによって、地域連携の拡大および地域の食の課題解決をはかり、延いては地域における雇用創出、活性化などを目的としています。

つきましてはこの取り組みのご周知のほどよろしくお願い申し上げます。

以上

■本件に関するお問合せ先

松本大学 矢内研究室 TEL 0263-48-7200(代表)