

9月19日（木）から販売開始！

ロール鯛カツ寿司

真鯛のカツ × 河内晩柑フルーツソース

- ・タルタルソース
 - ・グリーンリーフ
 - ・錦糸卵
 - ・かに風かまぼこ
 - ・ごま
- も入っています

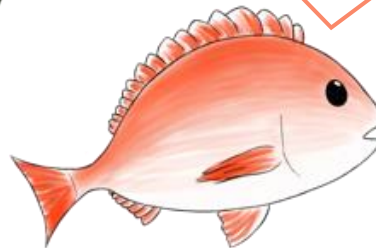
さわやかな
おいしさ！



1食4切429.⁸⁴円
(税込)

愛媛県産真鯛
河内晩柑フルーツソース
を使っています

新鮮な真鯛を店内でさばいた
切り身を使用！



イラスト作成
松山東雲短期大学食物栄養学科 松本明莉さん

2023年度愛南町・松山東雲女子大学・松山東雲短期大学連携事業（まちの魅力発見・創作プロジェクト）で開発した巻き寿司のレシピを改良して、商品化しました。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



共同開発



（株）フジマート四国
スーパーABC

担当教員：中島悦子



松山市内3店舗で販売

スーパーABC 桑原店

〒790-0911

松山市桑原4丁目17-10

電話 089-931-3250

道後樋又店

〒790-0825

松山市道後樋又1-33

電話 089-911-0310

平井店

〒791-0244

松山市水尾町747番地

電話 089-976-5411



ロール鯛カツ寿司の 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**愛媛の真鯛と河内晩柑**が主役の寿司を考案しました！



2023年度の活動 愛南町様との連携事業でメニュー開発



愛南町・松山東雲女子大学・松山東雲短期大学連携事業の一環として、**愛南町の魅力**を**食材**でPRするため、**巻き寿司のメニュー開発**に取り組みました。「**人気の鯛カツ**を使った巻き寿司を作ることで、**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、鯛カツに、**河内晩柑フルーツソース**を添えることで、**さわやかな風味**を楽しめる巻き寿司を考案しました。

2024年度の活動 スーパーABC様との共同開発・商品化

開発したメニューは、**株式会社フジマート四国様**、**スーパーABC様**と共同開発した「**真鯛の天ぷらのつけ丼**」の**リニューアル商品**として、商品化をすることになりました。開発にあたっては、2024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・真鯛**」と「**愛南町産・河内晩柑**」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。



ロール鯛カツ寿司に使用している

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。**オーラプテン**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**が贅沢さを感じさせます。サラダや肉・魚料理の隠し味としておすすめですよ！

株式会社 季節園

季節園 愛南町

