

東雲祭・限定品

11月9日（土）～10日（日）

卒業生の開発品を東雲祭・限定品として販売します

販売場所：東雲祭 亀井製菓出店ブース
11月9日（土）10:30～17:00
11月10日（日）10:30～16:00

販売場所：亀井製菓 畑寺店
11月9日（土）9:00～17:00
11月10日（日）13:00～16:00



限定200個

塩生キャラメル大福

2020年度・共同開発品

1個 230円（税込）

消費期限 冷蔵2日間

商品考案

松山東雲短期大学食物栄養学科
卒業生 大塚茉未さん、宇都宮志保さん

イラスト作成

同学科 卒業生 二宮綾香さん



限定200個

チョコがけ
塩あんまんじゅう

2022年度・バレンタイン和菓子企画
共同開発品

1個 170円（税込）

消費期限 冷蔵2日間

イラスト作成

松山東雲短期大学食物栄養学科
卒業生 佐伯朱音さん



「洋風の大福」をイメージして、塩生キャラメルとカスタードクリームを大福もちで包みました。

チョコと塩あんの意外な組み合わせに挑戦しました！
スプレーチョコを上のにせ、華やかに仕上げました。



松山東雲短期大学
食物栄養学科

2020年度・2022年度
卒業研究

担当教員：中島悦子

詳しい商品説明は裏面をご覧ください

共同開発



亀井製菓（株）畑寺店

〒790-09113

松山市畑寺1丁目6-15

電話 089-921-3731

松山東雲女子大学・短期大学東門出てすぐ

11月9日（土） 9:00～17:00

11月10日（日） 13:00～16:00



亀井製菓 & 松山東雲短大 和菓子の共同開発ストーリー

2020年度・2022年度の活動紹介

和菓子の開発

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



<塩生キャラメル大福> 2020年度・開発品

和の塩大福ではなく、若者が食べたいと思うような洋風の大福を作る！
という開発目標の下、商品開発に取り組みました。
亀井製菓・畑寺店様のご協力により、学園祭の限定商品として
販売させていただきます。



<チョコがけ塩あんまんじゅう> 2022年度・開発品

若者に和菓子の魅力を知ってもらうため、バレンタイン用の和菓子を開発する！
という開発目標の下、商品開発に取り組みました。
亀井製菓・畑寺店様のご協力により、学園祭の限定商品として
販売させていただきます。

開発ストーリー



はじめは、塩の配合が多すぎたり、思ったような形にならなかったり、失敗がありました。塩には、甘さを引き立てる「味の対比効果」(※1)があります。材料の割合や見た目も、試行錯誤しました。亀井製菓(株)・畑寺店の毛山工場長様に、何度も試作のご協力をいただいて、商品化に至りました。



※1 対比効果：異なる味覚が合わさり、一方の味覚が強められること