



新潟県には、江戸時代から昭和初期にかけて「白藤」という酒米がありました。収量の低さから途絶え、現在、新潟県で栽培されている食用米の90%以上がコシヒカリ系統品種。地球温暖化が進む中、

初参加 ●東京家政大学「家政学部栄養学科」

伝説の米を、復活。

日本の主食、米の自給率アップを目指し、



白藤郷 720ml 2,950円



コシヒカリ系統品種のみに頼っていて良いのか?という課題のもとに、東京家政大学と地元企業が、伝説の米「白藤」を復活すべく立ち上がったのです。

の日本酒「白藤郷」を手作りにこだわった醸造法で仕込み、販売を開始しました。その後も「白藤」の玄米、白米などを成分分析し、様々な商品を開発。米の自給率アップとともに、食育にも取り組んでいます。

研究機関から800粒の種を分けてもらい、学生たちは新潟で手植え、手除草、手刈りを体験しながら栽培。平成19年には地元産の蔵元とともに、若酔つまぐち



白藤おこわちまき(5目・みかん、各80g) 525円

白藤笹たんこ(5個入) 945円

「食」に対する真摯な研究が身を結んだ、話題の大学ブランド食品を一堂に。31校の自信作をご紹介します。

第3回 小学館『大学は美味しい!!』フェア 即売

■6月2日(水)→8日(火) ■新宿高島屋11階催会場 ※連日午後8時まで開催、ただし6月5日(土)は午後8時30分まで。最終日は午後6時閉場。

主催：(株)小学館/「大学は美味しい!!」フェア実行委員会 後援：経済産業省

初参加 ●畿央大学
健康スイーツ開発プロジェクトから生まれた小麦アレルギーフリーのケーキです。大豆の微粒子に吉野葛を加えたしっとり感を



初参加 ●帯広畜産大学
完全自給飼料を目指し、安全・安心を追求。畜産ワールド科学センター産した牧草で育てた乳牛から搾った乳を低温殺菌でやさしく加工。絞らたての風味が生きています。



大学発のスイーツが大集合。特別企画

- 帯広畜産大学 十勝ブラン(50g)210円
- 畿央大学 ならすく 大豆パウンド(3枚入)380円
- 北見工業大学 ル・ピーズ(10個入)210円
- 弘前大学 ひろだいアップルケーキ(1個)180円
ひろだいアップルデザート(150g)210円
- 宇都宮大学 ゆうだい21の米粉でつくった シフォンケーキ(1ホール)1,200円
- お茶の水女子大学 まかろじえんぬ(2個入)320円

大学発のスイーツが大集合。特別企画

大学は あまい!!

- 山形大学 米粉100%クッキーシュー(2個入)600円
- 日本大学 みしまんじゅう(8個入)735円
- 奈良女子大学 奈良の桜くつきい(7枚入)630円
- 山形大学 米粉100%クッキーシュー(2個入)600円
- 高知大学 ロールケーキ「くるり」(1個)221円
- 佐賀大学 パラフと抹茶のコラボロール(1本)1,501円
- 愛媛大学 みかんロールケーキ(1本)1,260円
- 広島大学 八朔銘菓 せとこまち(1個)110円

※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※都合により、出品大学、出品商品が一部変更になる場合がございます。※写真は調理・盛り付けの一例です。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

11階催会場

紀伊國屋書店による「大学は美味しい!!」フェア連携企画

特別講座を連日開催【参加無料】

■6月2日(水)→8日(火)各日午後1時から(各日先着20名様)
 出演大学の教授が「食」の研究についてお話しします。
 ■お問い合わせ：紀伊國屋書店新宿南店 直通TEL(03)5361-3301

「食」のコミックフェア開催!

会場では人気コミック「玄米先生の弁当箱」の魚戸おさむ氏の授業も開講します。
 ■6月2日(水) 午後4時から【参加無料】
 ©小学館

紀伊國屋書店 新宿南店7階 紀伊國屋サザンシアター

第3回 小学館「大学は美味しい!!」特別企画 “美味しい話”あります!!

— 6.5(土) 午後7時開演(午後6時30分開場) —
 小学館「大学は美味しい!!」寄席
 ~「食」の断「ついでにいただきます!」~

料理研究家 服部幸應
 「大切なものを失った日本人」
 ■チケット代金:1,000円(税込)

— 6.6(日) 午後7時開演(午後6時30分開場) —

お問い合わせ：紀伊國屋サザンシアター 直通 TEL(03)5361-3321

※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※都合により、出品大学、出品商品が一部変更になる場合がございます。※写真は調理・盛り付けの一例です。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

大学の研究室から生まれた美味が、日本各地から到着！



初参加

※写真はイメージです。

研究室から生まれた、食べる“キレイのもと”。

東京農工大学
農学部・硬蛋白質利用研究施設
今、話題のコーラーゲンに着目し、東京農工大学が企業と共同開発したサメ肉の加工品です。低カロリー・低

脂肪・高たんぱく質で、コーラーゲンも豊富。鍋ものやおでんとしてお楽しみください。
▶コーラーゲンボール
(50g) 840円



東京農工大学
国際農畜産学科学科熱帯作物学研究室

ビタミンCはレモンの56倍！アマゾン川流域に自生するフルーツ「カムカム」を用い、大学がレシビを開発。
▶カムカムドリンク(180g) 1660円



九州大学
農学部附属農場

大学伝統の製法で作った、はかた地どり100%のソーセージです。
▶九州大学製法
はかた地どりソーセージ
(200g) 1,050円



広島大学
大学院生物園科学研究科

殻付き牡蠣を圧力で開ける独自の製法を日本で初めて採用。牡蠣は広島産です。
▶プレミアムステーキ
オイスター(5個入) 700円



北里大学
獣医学部附属ワールドサイエンスセンター八雲牧場

牧草だけを食わせて健康に育てた、草熟北里八雲牛を使用し、ハンバーグ。
▶①草熟北里八雲牛から生まれたデミグラレトルトハンバーグ(160g) 220円
②草熟北里八雲牛無塩せきコンビーフ(95g) 350円



日本大学
国際関係学部

野菜・魚・肉・米も地元産。富士山周辺地域の魅力を発信したい！という想いを込めた、産学官連携の弁当です。
▶たぐんと富士山
↑折 840円



北海道大学
北方生物園ワールド科学センター

農業生産法人とともに研究。寒冷地である北海道でも長期的なアスパラガスの収穫を可能にしました。しっかりとした味わいです。
▶グリーンアスパラ(2L) 5300円
▶ホワイトアスパラ(2L) 6000円



宇都宮大学
農学部附属農場

乳牛のストレス軽減の研究を活かし、のびのびと育てた牛のミルクから作り出しました。
▶①さけるチーズ(500g) 89700円
②モzzarellaのたまりつけ(100g) 700円
③モzzarellaチーズ(140g) 700円



東北大学
大学院農学部研究科環境共生学センター

夏は放牧、冬は自給の国産飼料で健康に配慮しながら育てた日本短角種牛です。
▶グリーン・ハルス・ウェルフェア牛肉(1kg) ステーキ(200g・1枚) 1,400円



弘前大学
農学生命科学部

大学の農場で育てたりんごと黒毛和牛を使用し、特産のトウガラシを加えました。
▶ひろだいかれー
(200g) 500円



水産大学校
食品科学科

特産のふぐを醤油麹で塩づけを用いて醗酵。上品でやわらかな味わいです。
▶ふぐ醗酵調味料 ふく魚醬(100g) 945円



愛媛大学
農学部

大学内の田圃で、農業や化学肥料を使用せずにクローバーなどの自然の恵みを生かして栽培しました。



愛媛大学の安心米
(2kg) 1,050円



北見工業大学
知的財産本部

南極大陸の雪原に発生する霜玉「雪まりも」をイメージし、地元メーカーと共同開発したイチゴ味クッキーです。
▶雪まりも12個入 6300円



玉川大学
農学部

農学部の食品加工実習の一環として1970年に生まれたアイスクリューム。同窓ミツパチ科学研究センター監修により蜂蜜を厳選し、無香料で添加物も極力抑えました。



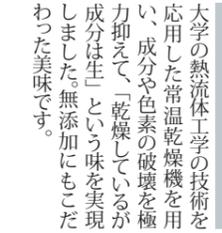
高知大学
農学部・応用微生物学研究室

水溶性の食物繊維「黒酵母βグルカン」を加えた、高知県産ゆずの香り高い日本酒カケル。
▶黒酵母βグルカン添加「やさしいゆず酒」(500ml) 893円



新潟大学
農学部附属ワールド科学教育研究センター

学生たちがこだわり栽培した酒米「五百萬石」を醸造。すっきりとした飲み口が魅力の日本酒。
▶純米吟醸生貯蔵酒 新雪物語(720ml) 1,100円



山形大学
工学部

大学の熱流体工学の技術を用いた常温乾燥機を用い、成分や色素の破壊を極力抑えて、「乾燥しているが成分は生」という味を実現しました。無添加にもこだわった美味です。



カラッとSUN
(パイン・イチゴ・キウイ・ずんだ・柿・トマト) 約10・25g各 700円



お茶の水女子大学
生活科学部食物栄養学科 O-chas

大学秘伝の「ときわむし」をじっくり焼きに仕上げました。
▶ときわむし 1個 2600円



信州大学
農学部

農学部の食品加工実習の一環として1970年に生まれたアイスクリューム。同窓ミツパチ科学研究センター監修により蜂蜜を厳選し、無香料で添加物も極力抑えました。



東海大学
農学部

フルーティーな香りの芋焼酎。環境に配慮し、廃棄物を出さない焼酎造りを実現しました。
▶芋焼酎阿蘇乃魂(720ml) 1,300円



奈良女子大学
理学部・社会連携センター

果花「奈良八重桜」から採取・分離に成功した清酒酵母で醸したワインのような味わいの日本酒です。
▶奈良の八重桜(300ml) 735円



香川大学
農学部

原料は、マスカットと沖繩地方に自生する野生種を交配し、選抜した「香大農RII」。既存のワインより



大分大学
教育福祉科学部食物学研究室

すっぱんのコーラーゲンにローヤルゼリーとフルーツをブレンドして、爽やかなジュレに仕上げました。
▶スッポンジュレまるまる(100g) 473円
(70g) 125円
▶フルーツ&カシスジュレ(50g) 505円



山梨大学
ワイン科学研究センター

山梨県産大豆を南アルプスの名水で仕込んだワイン酵母と、乳酸菌で発酵させた大豆飲料です。甘みと酸味のバランスも絶妙です。
▶大豆で作った飲むヨーグルト(150g) 147円



信州大学
農学部

食料生産科学科の実習で作った添加物未使用のジャムです。素材の香り豊かなりんご、いちじくの2種。
▶りんごジャム(200g) 3200円
▶いちじくジャム(200g) 3700円



岡山大学
農学部

大学産の白梅や紅梅など様々な種類の梅を使用。隠し味に同大学で収穫したお米で造った純米吟醸酒「お岡山」を加えました。
▶お岡山 梅酒(720ml) 1,260円



鹿児島大学
農学部生物資源科学科焼酎講座

篤姫ゆかりの地から採取した新酵母を使用し、ふくよかな味わいの焼酎に仕上げました。
▶天翔(720ml) 1,481円

企業・大学・行政の産学官が連携。ポリフェノールたっぷりのワイン。
もポリフェノールが多く、渋みが少なく飲みやすい赤ワインです。
▶ヴァンジョーヌサヴルーズ(360ml) 1,290円

※本品に限りませんが、赤切れの節はご容赦ください。
※都合により、出品大学、出品商品が一部変更になる場合がございます。
※写真は調理盛り付けの一例です。
※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合もございます。あらかじめご了承ください。
※価格は消費税を含み総額にて表示しております。

会場に学食ラーメンが登場!!

初参加 小樽商科大学

イトインは各日午前10時30分オープン。
※ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。



ボリューム満点の野菜とやわらかい豚バラ肉をトッピングした醤油ラーメンと、海鮮をトッピングした塩ラーメンを会場でご賞味ください。
商大ラーメン(醤油・塩、1人前)各500円