

学生を中心とした新たなスイーツ開発

宮崎大学教育学部は、産×産×学×金プロジェクトとして、きくらげ堂（西都市）、お菓子の日高（宮崎市）、宮崎第一信用金庫（同）と連携し、白きくらげを使った大福「白華（しろはな）大福」を開発した。

中学校教員を目指す学生（3、4年生）は、中学校の技術・家庭科で学んだものづくりへの製品設計及び開発と、消費生活や食（栄養と調理）などの知識を製品開発へ活かすことで、今回の商品開発へ至った。販路拡大や販売計画においては、宮崎第一信用金庫の協力を得た。

白きくらげは、ビタミンも多く含んでおり、美や健康促進にも欠かせない成分を多く含んでいる。特に、宮崎産白きくらげは、農薬等を使用せず、形状も大きな新たな農産物として期待されている。地産地消における地元の珍しい食材を使い、新たな食感のスイーツ開発を手がけた。

4日間の限定販売で、1月22日、23日に続き、次回は1月29日、30日にお菓子の日高（JR宮崎駅店）にて販売される。（5個入り税込1,000円）



白華大福



実際の白きくらげ

お菓子の日高



宮崎大学
教育学部



きくらげ堂



Supported by  宮崎第一信用金庫

お菓子の日高

きくらげ堂



宮崎第一信用金庫

宮崎大学
UNIVERSITY OF MIYAZAKI

後援 宮崎YEG

しろ はな
白華大福

有名シェフも認める
栄養価の高い肉厚な
生シロキクラゲを使用



先着100箱限定

5個入り
税込み **1,000円**



シロキクラゲとは…

- ・キノコ的一种
- ・無味無臭でコリコリとした**新食感**
不溶性食物繊維（便通の改善に期待）
ビタミンD（免疫機能の調整に期待）
の含有量は全食材で**トップレベル**
- ・きくらげ堂は**県産無農薬栽培**

4日間限定販売

1月22日 第10回みやざき産業祭（アミュプラザ）
1月23,29,30日 お菓子の日高（JR宮崎駅店）

ひとつひとつに心をこめて
お菓子の **日高**

きくらげ堂



宮崎第一信用金庫

宮崎大学
UNIVERSITY OF MIYAZAKI

後援 宮崎YEG

きくらげ堂

西都市にあり、
全国でも珍しい純国産の
無農薬栽培に取り組むことから
県内だけでなく東京の高級料理店
からも声がかかる今注目の生産者



ひとつひとつに心をこめて
お菓子の **日高**

昭和26年創業の老舗和菓子店
県内に7店舗の店を構える
「日高と言えば大福」と言われる
ほど大福の人気は大きく、
看板商品となっている



宮崎大学の学生も商品の開発やネーミング等に参加



各種
メディア
にも掲載

生キクラゲ (黒)

通常 100g 1,000円

200g 1,000円

先着50個限定

4日間限定販売

1月22日 第10回みやざき産業祭 (アミュプラザ)
1月23,29,30日 お菓子の日高 (JR宮崎駅店)