

ぬくもり畑 × 福岡大学生

コラボ商品完成！！

PATETOFOU

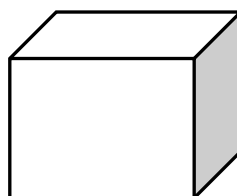
パテトフ



大豆**70%**

豆腐40% + きな粉30%

毎日毎日が忙しい。  
時間をかけずに健康へ  
朝から手軽に豆活を



## 福岡大学上り坂食品開発PJとコラボ！！



**上り坂食品開発PJ**とは福岡大学の授業の一環で阿比留教授の指導の下、数名の学生が活動しているグループです。活動していく中で福岡県朝倉市にある豆腐工房めくもり畑の営業統括マネージャーである中村さんと出会い新商品の開発をすることになりました。めくもり畑では

**主に豆腐のみそ漬けなどの豆腐や豆乳を使った食品を販売しています。**

**試行錯誤していく中で、味や容量など様々なパターンを提案し実際に一**

**般の方にも試食していただきました。その中で一番難しかったのは、め**

**くもり畑の経営理念に基づいて無添加で身体に優しい食品を作るという**

**ことです。学生ならではの足を使い様々な方にお会いし協力していただ**

**き新商品の開発に成功しました。**



## ～こだわり・想い～

ぬくもり畑の想い



上り坂食品開発PJの想い



「小さな子供でも安心して食べられる」

×

「人々の健康をサポート」

ぬくもり畑のこだわり続けた **“無添加”** を守り、残すこと。

そして、フレーバーをきなこにすることで大豆に含まれる **“イソフラボン”** をより多く摂取出来るようにしたこと。

この2つのこだわりによってぬくもり畑と上り坂食品開発PJの学生、双方の想いをこの商品に乗せることができました。

この想いを堪能してください。



## ～協力者の紹介～

### 協力先

中村富美夏



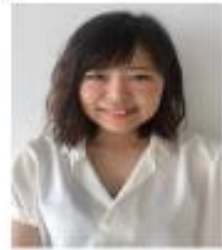
豆腐工房ぬくもり畑を運営していて、自社で豆腐を製造・販売しており、安心して子どもたちにも食べてもらいたいという思いから無添加にこだわっている。朝倉の豪雨で被災し、朝倉を元気づけたい・子どもたちの未来のためにとのおもいから朝倉子ども祭りを運営管理している。今回、私たちのP」とコラボ商品と一緒に作って頂き、試作や試食会を行わせて頂きました。

森友伸和



福岡県よろず支援拠点でコーディネーターをしていて、主にコンサルタントをしている。実績として、「半熟藻塩プリン」「烏蜜かすてら」などのヒット商品を開発し、楽天ランキング1位を獲得するなどの活躍をしている。今回、私たちにたくさんの社会人の方々に会わせて頂き、たくさんの縁を築ききっかけを作ってくださいました。また、賞味期限や販路について勉強させて頂いています。

水町風沙



管理栄養士でフードディレクターでもあり、大木町地域おこし協力隊の隊員でもある。地域おこし協力隊では最年少でありながら精力的に活動している。「食のことならおまかせあれ」とのことので栄養・健康の面でアドバイスを頂いています。今回、豆腐の味噌漬の強みを栄養価・健康の面で説明して頂き、ぬくもり畑とのコラボ商品を販売する際に非常にお世話になりました。



エスポアール  
(パン屋)



みんなの木  
(パン屋)



COMATSUグループ  
(居酒屋)



きみしゃんいりこ  
(いりこ屋)