

2025年3月10日(月)

実は今が旬！大津産「からいも」と、「東海大学発」乳酸菌を合わせた期間限定どら焼きが完成

「東海大学発乳酸菌入り 大津からいもどら焼き」3月15日(土)発売！**3月13日(木)には先行ご試食会を含めたプレス発表会を開催**

熊本、九州各地の交通・観光拠点、及び大型商業施設にて飲食・物販事業を展開する九州産交リテール株式会社(所在地：熊本市中央区花畑町／代表取締役社長：松原 靖／以下九州産交リテール)は、サクラマチ クマモトで運営するどら焼き専門店「どらがしあんあん」において、菊池郡大津町で育った「からいも」と、東海大学農学部発の乳酸菌と合わせた期間限定商品「東海大学発乳酸菌入り 大津からいもどら焼き」を3月15日(土)より販売します。

また、3月13日(木)には、東海大学阿蘇くまもと臨空キャンパスにて、プレス発表会を開催します。

【「どらがしあんあん」×大津町×東海大学について】

「どらがしあんあん」は“地域に寄り添い温もり溢れる、家族のようないつもの和菓子店”をブランドコンセプトに、県産食材をメインに使用したふわふわ生地や、小ぶりのサイズ感が特徴のどら焼きを販売しています。つぶあん、あんバター、白あんの3種類を基本商品として、季節ごとに熊本の素材を活かした期間限定のどら焼きを展開しています。今回は、大津町の特産品「からいも」と、東海大学の食品バイオ化学研究室が作る乳酸菌と、それぞれ初めてコラボレーションをした、期間限定のどら焼きを販売します。

大津町は、阿蘇山の麓に位置し、美しい自然と農産物が魅力的な町で、特産品「からいも」の生産量は県内でもトップを誇ります。毎年秋には、県内外から多くのからいもファンが来場する「からいもフェスティバル」を開催し、町全体で「からいも」を通じた食文化の魅力発信を行っています。また、最近では、「からいも」が消化吸収にも優れた、低カロリーの健康食品としても注目されています。

東海大学農学部食生命科学科は、動物や植物、微生物、生産物などの特質について幅広い知識を身につけ、食の重要性と生命の尊さを理解し、総合的な専門知識で健康に貢献できる人材を養成する学科です。その中でも食品バイオ化学研究室では、さまざまな食品から乳酸菌を単離し、その機能性を解析した新しい機能性食品の開発を目指しており、今回のどら焼きにおいても、乳酸菌を活用した新商品開発の取り組みとしてご協力をいただきました。

この度、大津町の「からいも」を県民の皆様にもっと食べていただきたいという「地産地消」への想いや、食品バイオ化学研究室の“乳酸菌の価値をもっと多くの方に知って欲しい”という想い、そして、九州産交リテールが日頃より目指している地域貢献と、熊本の“宝”を広げていきたいという想いが重なり、この度新商品の開発・販売が実現いたしました。

**【東海大学発乳酸菌入り 大津からいもどら焼き】について】**

昨年秋に収穫し、約45日間貯蔵庫で熟成させた大津産「からいも」のペーストに、東海大学発の乳酸菌を混ぜ、黒ごまを練り込んだ芋あんを使用。どらがしあんあんの白あんと重ねて、ふわふわのどら焼き生地で挟みました。乳酸菌が入り、からいもの落ち着いた甘さが口の中にいっぱい広がる、体にも心にも優しいどら焼きを、ぜひご賞味ください。

▲東海大学発乳酸菌入り
大津からいもどら焼き

【3月13日(木)プレス発表会について】

プレス発表会では、金田大津町長、東海大学の木之内九州キャンパス長、木下准教授、学生の皆さんと、弊社代表の松原による対談や、メディア様向けに先行ご試食会を行わせていただきます。

詳細については2枚目をご確認いただき、期日までにぜひお申し込みいただきますようお願いいたします。

■商品詳細

商品名：「東海大学発乳酸菌入り 大津からいもどら焼き」
販売価格：1個350円(税込)
販売期間：2025年3月15日(土)～6月15日(日)予定

■「どらがしあんあん」店舗詳細

所在地：熊本市中央区桜町3-10 SAKUARA MACHI Kumamoto 地下1階
電話番号：096-328-5566
公式Instagram：@doragashianan_kumamoto

■大津町 公式ホームページ

<https://www.town.ozu.kumamoto.jp/>

■東海大学・株式会社プロバイオ 公式ホームページ

<https://www.u-tokai.ac.jp/> ・ <https://probio.co.jp/>



東海大学



@DORAGASHIANAN_KUMAMOTO



どらがしあんあん×大津町×東海大学 プレス発表会
取材申請ご返信FAX用紙

ご招待日 : 2024年3月13日(木)13:00~14:00

場所 : 東海大学 阿蘇くまもと臨空キャンパス

プログラム : ①導入動画

②ご挨拶

(金田大津町長・木之内東海大学キャンパス長)

③対談

(金田大津町長・木之内東海大学キャンパス長・木下東海大学准教授
東海大学学生の皆さん・九州産交リテール代表取締役社長 松原)

④集合・商品撮影

⑤商品ご試食

返信先FAX : 096-324-6231

ご返信期限 : 2025年3月12日(水)中

貴社名 (媒体名)	
ご担当者名	
ご連絡先	
ご参加者数	
カメラ台数	ムービー 台 / スチール 台
ご要望等	

■取材における注意事項とお願い

- ・ムービーおよびスチールの撮影は、先着順となります。
- ・当日は進行の都合上、当日のプログラムを変更させていただく可能性があります。予めご了承ください。
- ・お申し込み後、人数変更や日程変更等がある場合は下記担当までご連絡ください。
- ・個別取材をご希望される場合、下記担当者までお問い合わせください。

<当件に関するお問い合わせ>
九州産交リテール株式会社 広報室 : 江藤
TEL : 080-5801-8563 (携帯)
MAIL : eto-maya@kyusanko.co.jp



九州産交リテール株式会社は、“社員がいきいきと働き、安心して働き続けられる企業”として、熊本県推奨の「ブライ企業」に認定されています。



九州産交グループポータルサイト
【お食事・お土産】タグから、九州産交リテール
運営店舗の情報がご覧いただけます。