

# 発酵食品の新たな利用価値を創出！ 地域×企業×学生が連携、和の発酵を新しい食シーンへ 「糀(こうじ)ソース」開発・販売開始

岡山県真庭市では、地域資源である発酵食品の新たな価値創出を目指し、京都産業大学 経営学部 上元亘ゼミや市内事業者と連携した実践的な商品開発に取り組んできました。

このたび、真庭市内で100年以上にわたり伝統的な製法で味噌や酢などの発酵食品を製造する有限会社河野酢味噌製造工場と、京都産業大学 経営学部 上元亘ゼミの学生が協働し、2年以上にわたる試行錯誤を経て、新商品「GREENable 糀ソース(抹茶味・柚子味)」が完成しました。

2026年5月より、京都市内の小売店舗とGREENable HIRUZENにて販売を開始します。

本取り組みは、「人と自然が共生する暮らしが、世界中に広がること」を目指して株式会社阪急阪神百貨店と真庭市が展開する「GREENable」ブランドの理念に共鳴した京都産業大学 上元ゼミ4年次生4人が参画し、真庭市の発酵文化や地域資源の魅力を都市部へ発信することを目的に進められたものです。

学生ならではの消費者視点やマーケティングの知見を取り入れながら、真庭市の伝統産業である発酵文化を活かした新たな商品価値の創出に取り組みました。

真庭市では今後も、地域事業者や教育機関、企業との連携を通じて、地域資源を活用した商品開発や地域ブランドの発信、関係人口の創出に取り組んでまいります。ぜひご取材いただき、広くご紹介くださいますようお願い申し上げます。



Koji sauce(糀ソース)  
matcha  
内容量 170g



Koji sauce(糀ソース)  
yuzu  
内容量 170g

希望小売価格(matcha・yuzu)各702円(税込)

・「糀ソース」は、米と米糀のみで生み出される自然な甘味を活かした調味料であり、添加物を使用していない点が大きな特長です。

糀はこれまで和食を中心に活用されることが多い食材だったが、本商品ではパンケーキやヨーグルトなどの洋風メニューにも合わせやすい味設計とすることで、幅広い世代やライフスタイルに取り入れやすい商品を目指しました。

真庭市の地域資源である発酵食品の新たな可能性を提案し、「健康的でありながら満足感のある食体験」の実現につなげています。

・本取り組みでは、京都産業大学 上元ゼミの学生が「我慢する健康ではなく、満たされる健康」をテーマに、従来の健康食品に抱かれがちな「味の妥協」や「継続の難しさ」といった課題に着目しました。

真庭市の伝統的な発酵文化を活かしながら、「味・楽しさ・使いやすさ」を重視した商品設計を行い、現代のライフスタイルに適応した新たな発酵食品として開発を進めました。

発酵という日本の食文化の魅力を次世代へ継承するとともに、食を通じた持続可能な社会の実現にも貢献する取り組みとなっています。

#### 【糀(ソース)販売情報】

- フレンドフーズ（京都府京都市左京区下鴨北園町10-6）※yuzuのみ取り扱い
- ZERO WASTE KYOTO(京都府京都市中京区久遠院前町673-1)※yuzuのみ取り扱い
- GREENable HIRUZEN( 岡山県真庭市蒜山上福田1205-220)matcha・yuzuともに取り扱い

#### 【取材に関する問い合わせ先】

京都産業大学 広報部 TEL :075-705-1411



河野 鮎味噌製造工場



お問合せ先▶

産業政策課（担当 前田・平澤）

TEL 0867-42-1033