

北海道大学

大学院水産科学研究院

地

写真：盛り付けの一例です。

ヘルシーなガゴメ昆布を練り込んだ麺は、ぬめりのある歯ざわりでラーメンファンにも人気。
ガゴメコンブめんらーめん（つけめん）140g：400円

北見工業大学

知的財産本部

地

南極大陸の雪原に発生する霜玉「雪まりも」をイメージ。地元メーカーと共同開発したイチゴ味のクッキー。
雪まりも12個入 630円

帯広畜産大学

畜産フィールド科学センター

品

大学内の自給飼料で育った安心・安全な乳牛から、学生たちが毎日搾って作る新鮮な牛乳。
畜大牛乳100ml：315円

食の未来を明るく！35校の研究から生まれた、美味しい成果を発表！

玉川大学

農学部生産加工室

品

厳選したはちみつが生む風味豊かなコクが自慢。同学ミツバチ科学研究センターが監修した一品。たまがわハチアースクリームミルク&はちみつ120ml：250円ほか

日本大学

国際関係学部

地

富士山の湧き水を使った麺に、沼津産の鯖節や白醤油であさり仕上げたスープを合わせました。みなと沼津の山海人らーめん（麺130g×2、スープ35g×2）500円ほか

富山県立大学

地域連携センター

地

清浄性の高い富山湾の深層水とミネラルが豊富な塩と電解水の特性を、地元の名物「笹寿し」に活用。
三味笹寿し6個入 819円

奈良女子大学

奈良の食プロジェクトほか

地学

奈良漬の塩味と小豆の甘味が奏でる絶妙なハーモニー。奈良の魅力伝えた、という学生の思いから開発。
奈良のかすていらプーチーあん・白あん1個 各181円

高知大学

農学部

食

植物乳酸菌で野菜をじっくりと発酵させて作りました。お腹や肌の調子も整えてくれます。
飲む、植物乳酸菌720ml：1,000円

東海大学

農学部

地

高知県の清流仁淀川の黒酵母βグルカンと、池川一番茶を使った、腸に優しい食物繊維入りロールケーキ（1本）×池川一番茶ロール（1本）：998円

愛媛大学

農学部附属農場

自

ウニの魚醬に漬けこんだ明太子は、下関の料亭桂月との共同開発。ほんのり甘さが残る上品な後味です。
ウニめんたい180g：2,625円

佐賀大学

農学部

自

大学附属の農場で作った伊予柑のマーメイドを、安心米の粉を使ったしつとり生地に練り込みました。
伊予柑マドレーヌ1個 168円

鹿児島大学

水産学部

地

種子島沖で獲れた飛魚を、発酵・熟成させた魚醤油。塩分を抑えたまろやかな風味です。
たねがしま魚醤油（150ml）：481円

九州大学

農学部附属農場

品

畜肉加工の実習で約30年間守られてきた製法から、はかた地どり100%のソーセージを作りました。
九州大学製法はかた地どりソーセージ（140g）735円

大分大学

教育福祉科学部

地

すっぱんのコ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。
スポンジュレまるまるラーゲン（1人入り）125g 525円

鳥取大学

大学院工学研究科

地

鳥取名物の二十世紀梨だけをを使って醸造したお酢ソーダで割っても美味しく楽しめます。
鳥取二十世紀梨酢120ml 578円

龍谷大学

経済学部伊達研究室

地学

京都府唯一の村・南山城村の地域経済活性化をめざし、研究室の学生がオリジナルの宇治茶をプロデュース。
龍谷大学オリジナル宇治茶「雲」抹茶入煎茶50g 601円

福井県立大学

生物資源学部

食

生物資源学部の練習船「勢丸」で食べられていたカレーを基にOBの力を借りて作った、宗田節（メジカ）のダシを生かした和風カレー。
三重大学カレー（180g）330円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

日本女子大学

人間社会学部 SAKU LABO

地学

青森での農業体験で学生が収穫した米の米粉を使用。可愛いふたごのうさぎに仕立てました。
うさぎの紅白まんじゅう「ひめのちゃん」とみんたんくん（2個）370円

相模女子大学

人間社会学部社会マネジメント学科

学

砂糖や食品添加物を一切使っていない、さつま芋の甘なソーダ。低カロリーですっきりとした甘さが魅力。
shoku shoku芋食（芋・紫芋、各65g）各210円

北里大学

獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場

地自

農業や化学肥料を使わずに牧草で育てた草熟北里八雲牛。ナチュラルな旨みを牛丼に生かしました。
草熟北里八雲牛から生まれた牛丼の具（210g）：300円

東京家政大学

白藤プロジェクト

品

餌やストレスに関する研究をいかした環境で暮らす牛たちから搾った高品質ミルクを、ギュッと濃縮しました。
リッチチーズ330g 875円

京都大学

農学部附属農場

食

米粉をミックスして焼き上げたシューは、ふんわりもっちり、クレープのような食感。
白藤米粉シュクレープ（5個入）525円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円

埼玉大学

大学院理工学研究科・教育学部

地食

健康に役立つ「大麦」に着目。小麦とブレンドし、もちもち食感の乾麺と生麺を作りました。
埼玉大学大麦力①栢庭鰻鰯（150g×2）950円
②麦のチカラ（140g×2）280円

東京農工大学

国際食料情報学部

食

ビタミンCはレモンの約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、大学がレシピを開発。
カムカムドリンク（190ml）：120円

弘前大学

農学生命科学部

地

①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。
①ひろだいアップルデザート（150g）：210円
②「医果同源」リンゴジュース180g 350円

山形大学

国際事業化研究センター

地自食

プラスチックの発泡技術に応用したクッキーシュー。山形大学農学部フィールドセンターで栽培した「ばえぬぎ」の米粉を用いた新潟高島屋限定品。
米粉100%クッキーシュー・プレミアムバージョン
米粉カスタードシュー・白山だちや豆じんだクリームシュー 600円

茨城大学

農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター

地食

農業の使用を抑えるため、お湯をかけて育てた「湯母」。ピューレにしてしつとり生地に練り込みました。
ぬく森バウム「湯母」1ホール 1,201円