



2026年5月22日

報道関係各位

京都産業大学 広報部

発酵食品の新たな利用価値を創出！
 — 学生×企業×地域が連携、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

京都産業大学 経営学部 上元亘ゼミでは、企業や自治体と連携し、実社会における課題解決をテーマとした実践的なマーケティング活動に取り組んでいます。その一環として、岡山県真庭市の地域資源である発酵食品の新たな価値創出を目指した商品開発を進めてきました。このたび、岡山県真庭市の老舗発酵メーカーらと協働し、2年以上の試行錯誤を経て、新商品「GREENable 糀ソース(抹茶味・柚子味)」が完成し、2026年5月より京都市内の小売店舗にて販売が開始されました。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。

【本件のポイント】

・上元ゼミ4年次生4人は「人と自然が共生する暮らしが、世界中に広がること」を目指す株式会社阪急阪神百貨店が岡山県真庭市において展開する「GREENable」ブランドの考えに共鳴し、同市で100年以上続く伝統的な手法で味噌や酢といった発酵食品を手掛ける「有限会社河野酢味噌製造工場」の新商品開発に2年以上の時間をかけ取り組みました。



・「糀ソース」は、米と米糀のみで生み出される自然な甘味を生かした調味料であり、添加物を使用しない点が大きな特長です。従来、糀は和食を中心に使われることが多い食材ですが、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る事ができる味設計とし、「健康的でありながら満足感のある食体験」を実現しました。

・学生は「我慢する健康ではなく、満たされる健康」を実現したいとの思いから、従来の健康食品に対して抱かれがちな「味の妥協」や「継続の難しさ」といった課題に対し、「味・楽しさ・使いやすさ」を重視した商品設計を行いました。発酵という日本の伝統文化を生かしながら、現代のライフスタイルに適応させることで、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(こうじ)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

【問い合わせ先】

岡山県真庭市 産業政策課

<https://www.city.maniwa.lg.jp/soshiki/40/>

719-3292 岡山県真庭市久世

2927-2 真庭市役所 2階

Tel:0867-42-1033 代表

Fax:0867-42-39

GREENable HIRUZEN 717-

0602 岡山県真庭市蒜山上福田

1205-220

[https://greenable-](https://greenable-hiruzen.co.jp/)

[hiruzen.co.jp/](https://greenable-hiruzen.co.jp/)



(Koji sauce 糀(こうじ)ソース MATCHA・YUZU)

取材に関するお問い合わせ先

京都産業大学 広報部

TEL : 075-705-1411