報道関係各位

2026年11月27日

京都産業大学広報部

きな粉製造の副産物をアップサイクル
学生と老舗メーカーが開発した
「きなこミルクジャム」を京都高島屋 S.C.で販売

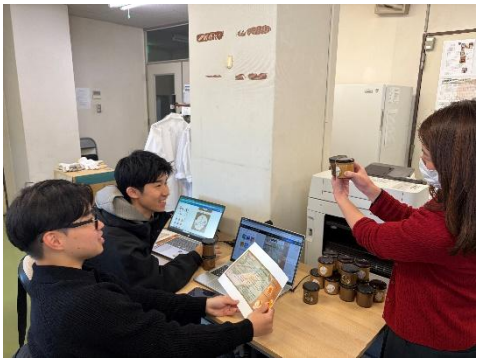
京都産業大学経営学部の中野幹久ゼミナール（専門：オペレーション・情報管理）に所属する３年次生５人は、明治35（1902）年創業のきな粉メーカー、株式会社美濃与と連携し、きな粉などの製造工程で発生する副産物を活用したアップサイクル商品「きなこミルクジャム」の販売プロジェクトに取り組みました。学生は、商品コンセプトの検討をはじめ、販売促進の企画や広報物の制作などに参画。株式会社美濃与とともに、これまで十分に利用されていなかった素材に新たな価値を与え、その魅力を消費者に伝える方法を考えました。本商品は、2026年12月2日（水）から８日（火）まで、京都高島屋 S.C.で期間限定販売します。販売期間中は学生も店頭に立ち、商品の特徴や開発の背景、食品ロス削減に向けた取り組みを来店者に直接伝えます。販売終了後は、株式会社美濃与のレギュラー商品としての展開に加え、海外市場への提案も予定しています。学生と老舗メーカーが協働し、食品製造の副産物に新たな価値を与えた産学連携の取り組みです。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いたします。

【本件のポイント】

・京都産業大学経営学部・中野幹久ゼミナールの３年次生５人が、創業120年を超える株式会社美濃与と連携しました。商品コンセプトの検討、販売促進の企画、広報物の制作などに取り組み、企業と協働しながら、商品の価値を伝える方法を考えました。

・「きなこミルクジャム」には、きな粉製造時に発生する大豆の皮を加工した「ソイプードル」や、大豆珈琲製造時の副産物「和のカカオ」を活用しています。未利用資源に新たな価値を与え、食品ロスの削減と資源循環への貢献を目指します。

・1瓶当たりに使用する副産物の量：2.8g
今回製造した200瓶によって活用できる副産物の総量：約600ｇ



アップサイクル商品「きなこミルクジャム」京都高島屋 S.C.で期間限定販売

【商品について】

■商 品 名：きなこミルクジャム
—深煎りきなこ
—和のカカオ

■内 容 量：各 140g

■販売価格：各 702 円（税込）

■販売期間 ： 2026 年 12 月 2 日(水)～12月 8 日(火)10:30～20:00

■販売店舗 ： 京都高島屋 S.C. 地下1階食料品催会場(京都市下京区四条通河原町西入真町 52)

■販売予定数:各 50 個



学生がデザインしたポップ

【学生コメント】
株式会社美濃与との共同プロジェクトを通じて、商品企画や販促活動に携わり、企業と協働しながら価値を発信する難しさと面白さを学びました。今回の「きなこミルクジャム」は、きな粉製造の過程で生まれる未利用資源に新たな価値を与えるアップサイクル商品です。アップサイクルと聞くと難しく感じるかもしれませんが、まずは「おいしいジャム」として楽しんでいただき、その先に食品ロス削減や資源循環について考えるきっかけになればうれしいです。
また、パッケージデザインでは、きなこのやさしくまろやかな味わいと、資源が循環するアップサイクル商品であることを表現するため、丸みのある図形や循環をイメージしたモチーフを取り入れました。企業の皆さまから「学生らしい自由な発想を生かしてほしい」と助言をいただきながら完成させたデザインにもぜひ注目してください。

【学生の店頭販売について】
販売期間中は全日、学生が京都高島屋 S.C 食料品催会にて販売活動を行います。なお、14:00～15:00 頃は複数の学生が店頭に揃うため、取材・撮影をご希望の場合はこの時間帯をおすすめします。取材を希望される場合は、お手数をおかけしますが京都産業大学広報部までご連絡いただきますようお願い申し上げます。

本件に関するお問い合わせ先
取材について:京都産業大学 広報部
Mail: kouhou-ka@star.kyoto-su.ac.jp
TEL:075-705-1411