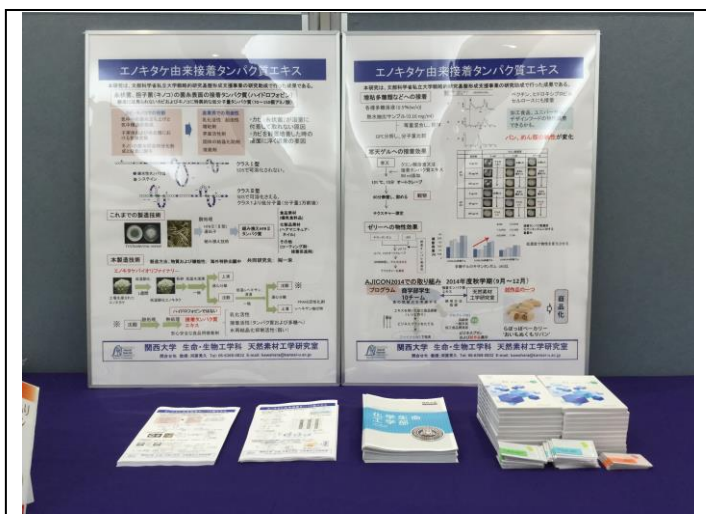


## 関西大学フェスティバル in 九州に参加して

関西大学 130 周年記念事業の一つで、2015 年 9 月 29 日に九州博多のエルガーホールにて開催された関西大学フェスティバル (<http://www.kansai-u.ac.jp/ku130/event/2015/09/in.html>) に参加してきました。研究室の研究成果の一つであるエノキタケ由来接着たんぱく質エキスが、産学連携によって、らぼっぼベーカリーから‘おいもぬくもりパン’として商品化されたことを紹介しました。



当日、展示したパネル

当日は、らぼっぼを展開されている白ハト食品工業の永尾社長様



市販されているパン



手伝っている学生

(関大OB) と社員の方の手伝いを、イベントと一緒に参加した研究室の4回生荒西さん、高島さん、田川さんが行いました。用意した市販されている‘おいもぬくもりパン’は、お陰様で、無事、すべて完売しました。

‘おいもぬくもりパン’は、喉ごしすっきりで、ひつつかなく、飲み

込みやすい、高齢者向けのパンです。現在、らぼっぼベーカリー本店（守口市）、イオン大日店（守口市）、京阪京橋駅店、四谷店（東京）などで販売しています。