



LOVEG



千葉商科大学×スエノトーキョー×石井食品 学生と企業が協働開発! サステナブル食材にこだわった「ソイミールカレー」誕生

千葉商科大学(所在地:市川市国府台 学長:宮崎緑)サービス創造学部(学部長:石井泰幸)の正課授業科目「THE UD・プロジェクト」(担当教員:西尾淳, MILLER Kevin)の学生と植物性食品ブランド「LOVEG(ラベジ)」を展開する株式会社スエノトーキョー(所在地:長生郡白子町 代表:大田康平 以下:スエノトーキョー)と石井食品株式会社(所在地:船橋市本町 代表取締役社長執行役員:石井智康 以下:石井食品)は、『スパイスと野菜のうまみたっぷり ソイミールカレー』を協働開発しました。

食材に代替肉のソイミールを使用することで、家畜への依存を減らし温室効果ガスの排出を削減。また、有機大豆やピーツなど千葉県産の野菜をふんだんに使用することで地産地消に寄与します。環境負荷低減に貢献する食材を使用し、持続可能な社会の実現をめざしています。

本商品は11月2日(日)より販売します。同日11:00~12:00にThe University DININGで学生および石井食品への取材、商品の試食が可能です。ぜひご取材賜りたくお願い申し上げます。

◆「スパイスと野菜の旨味たっぷり ソイミールカレー」商品概要

【内容量】160g 【価格】550円(税込)

【特長】有機大豆やピーツなど千葉県産野菜もふんだんに使用したカレー。

【製造者】千葉商科大学 The University DINING
千葉県市川市国府台1-3-1

【製造所】石井食品株式会社 八千代工場
千葉県八千代市吉橋1835



◆ 開発までの経緯

- ・「THE UD・プロジェクト」では、学生食堂「The University DINING」とともにSDGsをテーマに食品ロスの削減や循環型社会を意識したフードメニューの開発に取り組んでいる。
- ・食品ロスにならず地産地消に寄与し、災害時の防災食として活用可能なレトルト食品「トリさんのカレー カツオだしの香るキーマカレー」を開発し、学内外で販売促進を重ねている。
- ・本学学部生を対象とした、有機農業や循環の仕組みを学ぶ「サステナブルファーム体験ツアー in KURKKU FIELDS※」を実施。その中で、スエノトーキョーと「安心安全な商品で地域環境に貢献する」という両者の思いが一致したことから、カレーの第2弾の検討を開始する。
- ・第2弾商品の素材として、環境に配慮したソイミールで検討を開始。2025年1月、学食前で試食(カレー、肉味噌、餡かけ)を提供し、学生へのソイミール認知向上とアンケート調査を実施した。
- ・2025年3月、千葉県主催「商品開発研究&マッチング」イベントで石井食品と出会う。石井食品が掲げるコンセプトにも合致したことをきっかけに、3者協働での商品開発が実現した。

※本学が木更津市にあるサステナブルファーム&パーク「KURKKU FIELDS」で毎年開催している学生向け体験ツアー

◆ THE UD・プロジェクトについて

本学サービス創造学部の正課授業科目の一つ。学生食堂「The University DINING」を活用し、飲食サービスの構造を理解するとともに、企画・運営・広報・チームマネジメントなどを実践的に学ぶ。
また、SDGs をテーマに食品ロスの削減を意識したフードメニューの開発や地域と連携したイベントの企画など、持続可能な社会の実現にむけた取り組みを行っている。



試作試食の様子



スパイスと野菜の旨味たっぷり ソイミルクカレー

◆ 企業概要

株式会社スエノトーキョー

代表者:大田 康平

所在地:千葉県長生郡白子町南日当 2729-1

設立:2014年

Webサイト:<https://www.suenotokyo.com/>
LOVEG(ラベジ)Webサイト:<https://loveg.jp/>

自社工場での製造にこだわり、国産有機 JAS 認証の大豆を使用した無添加・高品質なソイミートを製造・販売している。また、福祉事業所との連携やクリーンエネルギーの活用を通じて、持続可能な社会の実現をめざしている。

石井食品株式会社

代表者:代表取締役社長執行役員 石井 智康

所在地:千葉県船橋市本町 2-7-17

設立:1945年

Webサイト:<https://www.ishiifood.co.jp/>

「真(ほんとう)においしいものをつくる～身体にも心にも未来にも～」を企業理念に、無添加調理(※)・国産素材を中心とした加工食品の製造販売を行う。食を通じて地域・生産者・消費者をつなぐ循環型ビジネスモデルを構築している。

※石井食品での製造過程においては食品添加物を使用しておりません。

【報道関係の皆さま】

11月2日(日)11:00～12:00、The University DINING にて学生および石井食品への取材、商品の試食が可能です。ご取材いただける場合は、10月31日(金)15:00までに FAX 返信票またはメールにてお知らせください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】

- 千葉商科大学 経営企画室 広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp
- 株式会社スエノトーキョー
TEL: 070-3190-1225 / E-mail: info@suenotokyo.com
- 石井食品株式会社 広報担当
E-mail: press-is@ishiifood.co.jp

千葉商科大学 経営企画室広報グループ行
FAX:047-373-9969

「学生が企業と協働開発! ソイミールカレー誕生」

【取材日時】2025年11月2日(日) 11:00~12:00

【場 所】千葉商科大学 The University DINING

【ご取材申込書】

来校時間： 2025年11月2日(日) 時

貴社名： _____

番組/媒体名： _____

御芳名： _____

電話番号： _____ FAX番号： _____

携帯番号： _____

E-mail： _____

参加人数： _____名(本人含む)

カメラ数： スチール _____ 台 / ムービー _____ 台

※お手数ではございますが、本申込書をご記入のうえ、FAXにて **10月31日(金)15:00まで**にご返信頂
きますようお願い申し上げます。また、当日は**駐車場のご用意ができませんので、公共交通機関でお越
しください。**

【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室 広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp