

## 北海道大学×セコマの健康アイスクリーム

### 「うしからもらったアイス」の販売エリアを約 500 店舗に拡大！

～地域創生と一人ひとりの健康づくりに寄与～

#### 【概要】

北海道大学と株式会社セコマが平成 30 年に共同開発した、「うしからもらったアイス」の販売エリアを拡大し、7月26日から北海道・茨城県・埼玉県のセイコーマート店舗で順次販売します。

このアイスクリームは、北海道大学 COI『食と健康の達人』拠点\*1において、北海道大学病院栄養管理部、株式会社セコマ、株式会社ダイマル乳品と共同で、家庭でも入院中でもおいしく食べられるアイスクリームとして開発したものです。本アイスクリームは北海道豊富町産の牛乳，バターを活用しており、北海道大学 COI の知見とセコマグループにおけるサプライチェーン機能を活かした共同開発の成果です。この取り組みは、平成 30 年 4 月に株式会社セコマと締結した「地域創生連携協定」の第一弾の連携成果となりました。

北海道大学病院で入院中の方に提供を行ったほか、セイコーマート北海道大学店など、本学構内を中心に販売をしたところ、「からだのことを考えられていて、しかも美味しい！」「友達や家族にも食べてもらいたい！」等のご好評をいただいたため、販売エリアを拡大することとなりました。

今後も、北海道大学 COI『食と健康の達人』拠点発のおいしい健康アイスクリームを、地域や家庭でもお召し上がりいただけるよう取り組んでいく予定です。

#### 【プロジェクト開始に至った経緯】

北海道大学 COI『食と健康の達人』拠点では、地域活性・地方創生へ繋がる「女性，子供と高齢者にやさしい社会」の実現を目指し、一人ひとりの健康状態に最適な「食，運動，健康，環境」の新しい価値を創造する研究開発・社会実装を進めています。また、その活動の柱として、持続的に笑顔あふれる地域社会の実現を目指した様々な取り組みを行っています。

一方、食の新しい価値を生み出す研究では、北海道大学病院栄養管理部を中心に「おいしい健康ごはん，笑顔が生まれる食」をテーマとした取り組みを進めています。これまでもエネルギー（カロリー）・塩分を抑えながらもおいしく食べられるレシピ開発に取り組み、病院内だけではなく家庭でもそのレシピを再現できるよう、一般向けの料理教室を開催しています。

これらの取り組みは、株式会社セコマの目指す「食を中心とした豊かな生活の感動を与える」というコンセプトとも合致しており、今回のコラボレーションにつながりました。

#### 【アイスクリーム概要・特長】

- 商品名 : うしからもらったアイス
- 種類別 : アイスクリーム
- 内容量 : 60ml
- エネルギー : 100kcal
- たんぱく質 : 5.0g



北海道豊富町産のおいしい牛乳とバターのコクにこだわり、高齢の方など筋肉量が低下している方や、食欲が低下している方に不足しがちなたんぱく質が1個あたり5g（一般的なアイスクリーム\*2の約2.5倍）含まれています。

食後にもおすすめの小ぶりのサイズで、食欲がない方、子どもから高齢者まで、幅広い方の栄養補給にもおすすめです。

### 【本企画に参加したセコマグループ企業】

セコマグループは、商品企画・原材料調達・製造・物流・卸・小売をグループ内で担う体制を築いています。

社名	事業概要	本社所在地	本企画への参加内容
(株)ダイマル乳品	アイスの製造	苫前郡羽幌町北3条3丁目3	商品の開発・試作段階から携わりました。本商品の製造を担います。
(株)豊富牛乳公社	牛乳類の製造	天塩郡豊富町字上サロベツ1184番地	商品に使用する北海道豊富町産牛乳・バターを製造しています。

### お問い合わせ先

北海道大学産学・地域協働推進機構 FMI 推進本部 COI 担当

T E L 011-706-9602 F A X 011-706-9607 メール coi-office@fmi.hokudai.ac.jp

U R L <https://www.fmi.hokudai.ac.jp/coi/>

株式会社セコマ 広報部

T E L 011-330-2627

### 配信元

北海道大学総務企画部広報課（〒060-0808 札幌市北区北8条西5丁目）

T E L 011-706-2610 F A X 011-706-2092 メール kouhou@jimu.hokudai.ac.jp

株式会社セコマ 広報部（〒064-8620 札幌市中央区南9条西5丁目）

### 【用語解説】

\*1 北海道大学 COI『食と健康の達人』拠点 … COI（センター・オブ・イノベーション）は、文部科学省と国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）が実施する、産学官連携によって革新的なイノベーションの実現を目指す研究開発プログラム。北海道大学は平成27年度から本プログラムに採択され、筑波大学、北里大学、30社を超える企業・関連機関とともに『食と健康の達人』拠点として活動している。本拠点では、拠点の研究成果や知見を活用した商品・サービスを『食と健康の達人』ブランドとして展開している。

\*2 一般的なアイスクリーム … 『日本食品標準成分表 2015年版（七訂）』アイスクリーム（普通脂肪）から算出。

