

～帝京大学から消費者の皆様へ～

「低糖質食品の研究開発」のための産学連携

近年、肥満・糖尿病予防策として「糖質制限」への関心が高まり、各種の「低糖質食品」が販売されていますが、それらは「味」の点では満足のいくレベルに達していません。

帝京大学経済学部は「観光経営学科」を擁し、「食」に関連した研究・教育をおこなっています。そのため「低糖質食品」の現状に鑑み、この度、肥満・糖尿病予防に関心を持つ消費者の「安全で美味しい低糖質食品」に対するニーズに応えるべく、「銀座ラトゥール」と連携して「低糖質食品」の共同研究開発に着手しました。その目的は上質の「低糖質食品」の開発・販売を通じて、「糖質制限」のために「食べる楽しみ」を奪われている人々にその復権をもたらすことによって、社会貢献に資することです。

ここに研究開発の成果として、低糖質クッキーをお届けします。今後、さらに研究を進め、クッキーの品質向上に努めるとともに、他の食品の開発にも取り組んでまいります。引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

帝京大学経済学部長・帝京大学低糖質食品共同研究代表 廣田 功