

No.26-5-①

2026年4月23日

報道関係者各位

株式会社 明治屋

【産学連携でレシピ共同開発】

ジャムは“塗らない” 新レシピ 4 種を公開 大学生が提案する新しい食べ方「JAM with ???」とは

株式会社明治屋（本社：東京都中央区、代表取締役社長：磯野 太市郎）は、梅花女子大学の2025年度授業「実践・産学連携演習」を履修した学生と共同で考案した、「果実実感ジャム」の新しい食べ方をテーマにしたレシピ4種を公開しました。

■ 100年以上続くジャムづくりの歴史と課題

当社は1911年（明治44年）に「MY印イチゴジャム」を発売し、ジャムを起点とする西洋の朝食文化の普及と発展に貢献してきました。当社を象徴する商品のさらなる活性化を図るため、2025年8月、主カブランド「果実実感ジャム」を刷新しました。一方で、若年層におけるジャムの喫食機会の減少が課題となっていることから、幅広い世代への利用シーン創出を目的とした取り組みを開始。これまで大学の食堂へのジャム提供などを通じ、喫食機会の拡大に取り組んできました。

■ 製造拠点のある地域大学と初の共同開発プロジェクト

このたび初めての試みとして、梅花女子大学との産学連携プロジェクトが実現しました。梅花女子大学は当社のジャムを製造する株式会社明治屋食品工場がある大阪府茨木市に位置し、2025年9月から2026年1月までの約5か月間、「実践・産学連携演習（目久田 純一准教授・菅本 大二教授）」において、ジャムの新たな食べ方の共同開発に取り組みました。

演習は期間中、計15回実施され、「果実実感ジャム」の新しい食べ方をテーマに学生からアイデアを募集。学生たちは、ターゲットを選定し、驚きと発見が生まれるアイデアになるよう検証を重ねました。調理工程や身近な食材の使用など、ジャムを手軽に取り入れられることを重視し、最終的にレシピとして具体化しました。



■“塗る”を超えた提案と SNS 視点のアイデア

学生たちは、「果実実感ジャム」の甘さ控えめ・果実のつぶつぶ食感が楽しめる商品特性を分析。また、ジャム市場の課題として、主にパンやヨーグルトと合わせる喫食シーンに偏っていること、若い世代ほどジャムの習慣が無いことなどを挙げ、課題解決につながるレシピ 6 案を当社の商品開発関係者へ発表しました。

従来の「塗る」用途にとどまらない新たな使い方に加え、SNS で“思わず撮りたくなる”ビジュアルや発信性を意識した内容となりました。あわせて、「ジャムを何に合わせる？」という発想から、販促キャッチコピー「JAM with ???」も提案され、等身大の学生目線や親子で楽しめる日常的なレシピが多数生まれました。その中から、独自性・新規性・再現性・課題解決度の 4 つの評価軸に基づく社内投票を経て、4 案を共同開発レシピとして選定しました。

【共同開発レシピメニュー】



スパークリングに合わせて華やかに！
ぷかぷか浮かぶ「ジャム氷」



一口サイズをつまめるジャム
果実の食感そのまま「ジャムグミ」



ザクもち×つぶつぶ食感を楽しむ
断面かわいい「マシュマロヌガー」



そのままデザートでも、ドリンクに入れてつぶしながら
楽しんで！ぷにっと新感覚「ジャム玉」

No.26-5-③

■今後の展開

選定されたレシピは、学生が考案した販促キャッチコピー「JAM with ???」とともに、当社公式サイトおよび SNS にて公開いたします。また、5月30日（土）～31日（日）に行われる「2026 オール梅花 2Day Campus ルビーフェスタ at EXPOCITY」に果実実感ジャムを協賛いたします。明治屋は本取り組みを通じて、ジャムの新たな魅力を発信し、喫食機会のさらなる向上を目指してまいります。

【2026 オール梅花 2Day Campus ルビーフェスタ at EXPOCITY】

- ・開催日時：2026年5月30日（土）、31日（日）12：00～17：00
- ・開催場所：ららぽーと EXPOCITY 1階 光の広場（大阪府吹田市千里万博公園 2-1）
- ・お問い合わせ先：梅花女子大学 入試広報部 広報グループ

■梅花女子大学について

2028年に創立150年を迎える梅花学園。自らの可能性と生き方に真摯に向き合う、自立した女性を育成しています。梅花女子大学では社会でチャレンジする機会として、2011年より「産官学連携」の取り組みを推進しており、これまでにのべ412件（2026年3月時点）のプロジェクトを実施しています。女子大学生の感性を活かし、さまざまな企業とのオリジナリティあふれる活動は、多方面で注目を集めています。

- ・梅花女子大学：<https://www.baika.ac.jp/>

■果実実感ジャムについて

果実そのものの自然な風味を口にいった瞬間から楽しめる果実実感ジャムとして、2006年に発売し今年で20周年。「果実感」をとことん追求して、2025年8月に味わい、パッケージを刷新。今年4月には、人気のスーパーフルーツをジャムで手軽に楽しめる新シリーズ「果実実感+PLUS SUPER FRUITS」が誕生。第一弾として「アサイー&ダブルベリー」が全国の明治屋ストアー及びオンラインショップにて先行発売中。

- ・果実実感ジャムブランドサイト：

https://www.meidi-ya.co.jp/myjam_kajitsuikkan



以上

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社明治屋 商品事業本部 国内商品事業部

松木、野中、大石 TEL 03-3271-1129(直通) FAX 03-3271-1126

又は、広報窓口＜取材等のお申し込み先＞
株式会社明治屋 本社 経営企画室 大橋、中島、小田原
お問い合わせ先：mypr@meidi-ya.com