

PRESS RELEASE



宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY

公立大学法人 宮城大学 大和キャンパス事務局
企画・入試課 企画・広報グループ (担当:小野寺)
宮城県黒川郡大和町学苑 1-1 TEL.022-377-8217

報道機関 各位

(産学連携・地域連携・食・水産・農業担当)

3/25 宮城大学食産業学群 × お茶の井ヶ田株式会社 食産業学群の学生が参画して協働開発した 「十日もち」のお披露目会を開催します

東北地方の産業振興や地域連携に取り組む西川正純特任教授が顧問を務める「おもちサークル」は、もちつきやおもちのレシピの考案など、もち食文化を持つ仙台・宮城においてもちをテーマとした活動をしています。おもちサークルに所属する学生たちがお茶の井ヶ田株式会社と共に開発を行った「十日もち」が、1月10日よりお茶の井ヶ田・喜久水庵など計7店舗で販売開始され、3月25日(水)に喜久水庵泉高森本店でお披露目会を開催しますので、ご案内いたします。今回のお披露目会では、学生たちも開発に携わった、4月のプリン風味、6月のチーズクリーム、11月の酪餡堂をご用意いたします。ぜひ現地でお楽しみください。



開催概要

日時	2026年3月25日(水) 15:00～17:00
会場	喜久水庵泉高森本店(仙台市泉区高森4丁目2-539)
内容	毎月10日限定販売「十日もち」をメディアのみなさまや日頃ご来店頂く上得意様向けにお披露目させて頂きます。3種類の試食を今回協働開発した学生と共にご用意しております。 4月:プリン風味、6月:チーズクリーム、11月:酪餡堂

PRESS RELEASE



宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY



十日もちについて

お茶の井ヶ田株式会社の代表菓子「喜久福」の製造工場販売日当日につきあげたおもちで製造した「大福」に、抹茶や桜餡など、毎月季節に応じたクリーム等をたっぷりとかけた数量限定スイーツです。この取り組みは、お茶の井ヶ田株式会社が、学外での実習機会が減少している学生に実践型の学びの場を提供することで、新しい価値創造と顧客満足に繋げていくことを目的に2022年2月からスタートしました。「十日もち」は、喜久水庵7店舗にて毎月10日に販売している商品です。税込600円で商品がなくなり次第終了となります（お持ち帰りも可能です）。

お茶の井ヶ田仙台中央本店のほか、喜久水庵南仙台本店・南吉成本店・東仙台本店・多賀城本店・南小泉本店・泉高森本店計7店舗の予定で、12時から数量限定で販売します。ぜひお楽しみください。

お茶の井ヶ田株式会社

「飲むお茶」から“食べるお茶”、そして“愉しむお茶へ”。1920年より設立し、宮城県仙台市に本社を置く創業100年を超える企業であり、主に日本茶、和洋菓子の製造、卸、販売を行っています。現在は、出店数50店舗を超え、お茶の井ヶ田本店のほか喜久水庵、茶寮 kikusui、秋保ヴィレッジ、アグリエの森など多数の店舗を展開しています。



食産業学群について

食産業学群では、食につながる生物生産とその供給から食品製造・流通・消費に至るまでのフードシステムについて幅広い専門的知識と技術を持ち、食産業全体を理解し、地域から世界まであらゆるレベルで食の未来を開拓できる意欲と能力を有する人材の育成を目指しています。

宮城大学について

1997年に宮城県立宮城大学として開学、2009年に法人化し、学群・研究科合わせて約1900人の学生が在学しています。「高度な実学に基づき、豊かな人間性、高度な専門性及び確かな実践力を身につけ、グローバルな視点で地域社会の発展に貢献できる人材を育成するとともに、学術・文化の向上と豊かで活力のある地域社会の形成に寄与する」を大学の理念としており、地域社会の発展と社会イノベーションにとって重要な3つの専門領域、地域でのヒューマンケアに関わる看護学群、事業や地域社会、もの・ことをデザインし構築する事業構想学群、食材の生産から加工・供給に至る食システム全体を考えて食の未来を開拓する食産業学群を擁しています。

本リリースに関するお問い合わせ先

宮城大学事務局広報担当／電話：022-377-8217 メール：kouhou@myu.ac.jp