

※県政記者クラブ加入各社のうち、静岡市内の支局に FAX 送信しています [送信 1 枚]...

提供日 2020/4/1

タイトル 静岡県立大学の学生サークルがチョコレート専門店と商品開発

担当 静岡県立大学法人 静岡県立大学

食品栄養科学部 食品化学研究室 伊藤圭祐

発信担当者 054-264-5543



静岡県立大学記者提供資料

## 静岡県立大学の学生サークル Food Labo が チョコレート専門店 Conche と春スイーツを共同開発

この度、静岡県立大学の学生サークル Food Labo が、食品栄養科学部の伊藤圭祐准教授(食品化学研究室)の指導の下、静岡唯一のクラフトチョコレート専門店 Conche とともに、春の桜をイメージしたチョコレートケーキ「テオブロマ〜クマリン〜」を共同開発しました。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、草薙キャンパスで予定されていた試食会は延期となりますが、開発に関わった Food Labo 学生メンバーへの取材は可能です。

県大学生と県内企業の  
共同開発

2020 春  
限定商品

桜の木をイメージした  
チョコレートのケーキ

テオブロマ  
Theobroma  
~クマリン~

240円(税込)

商品開発生協 伊藤圭祐 「テオブロマ」とは？

\*Sterculiaceae Theobroma Cacao\*  
カカオの学名から商品名を名付けました。「クマリン」は桜葉の香り成分の一つから引用し、春のイメージを表現しました。

(クマリン構造式)

本製品は4月6日(月)より、静岡県立大学草薙キャンパスの売店、および Conche 店舗で販売が開始されます。報道機関の皆様におかれましては、周知へのご協力をよろしくお願いいたします。

### 【本件に関するお問い合わせ先】

〒422-8526 静岡市駿河区谷田52-1

静岡県立大学 食品栄養科学部 (食品化学研究室) 伊藤圭祐

電話 054-264-5543

メールアドレス sukeito(ここに@を入れる)u-shizuoka-ken.ac.jp