

三重大学産学連携認定商品

本学の産学官連携による成果物（食品関係）を紹介します。
（食品以外は裏面をご覧ください）

伊賀忍者伝承のお菓子 かたやき小焼き

三重大学伊賀研究拠点とモンパクトルの共同研究の成果に基づいた商品です。共同研究では「忍者の知恵を活かした携帯食に関する研究」をテーマとして研究を行い、兵糧丸の原料等を参考に、モンパクトルの既存商品を進化・発展させました。



紅翠

いなべ市（梅林公園）の梅および菟野町の（古代米の）関取米を原料に用いて、寒紅梅酒造が日本酒ベースの梅酒として商品化しました。本学学生が寒紅梅酒造へのインターンシップにて商品の企画・製造に関わって開発しました。



奥伊勢ゆずハイボール

三重大学大学院地域イノベーション学研究所・矢野教授が中心となり推進している産学官協働ゆずプロジェクトの一環で、近鉄リレーリングが企画し、(株)伊勢萬と共同開発した商品です。ゆず果汁は大台町産のみのゆずを使用しています。近鉄リレーリングの夏限定販売で、伊勢志摩を中心とした近鉄駅売店（ファミリーマート）と、観光列車しまかぜで販売予定です。



日本酒 三重大学 梅酒 三重大学

三重大学生物資源学部の学生がインターンシップにより寒紅梅酒造(株)にてお酒造りを学び、お酒の製造から販売まで学生が携わってつくられた商品です。



日本酒に新しい種類が仲間入り。
「ワインのように飲みやすい日本酒」という学生の発想をもとに企画・開発されました。

詳しくは Yui2号・10号 をご覧ください。

日本酒 弓形穂 弓形穂しずく

三重大学附属農場にて開発した酒米「弓形穂」を、多気町内の営農組合が栽培・収穫し、それを町おこしの取り組みの一環として、同町内企業の河武醸造(株)にて醸造しました。



ラムナノハイジャン

三重大学大学院医学系研究科と江南化工(株)が共同開発しました。三重県の海で採れるヒトエグサから抽出した水溶性の食物繊維「ラムナン」を主成分とするパウダーです。



詳しくは Yui3号 をご覧ください。

【関連商品】
三重大学学長飴
※販売者：三重大学生協



ヒメホホワイト

三重大学と(株)二軒茶屋餅角屋本店との産学連携で誕生した地ビールです。三重県内で採取し、三重大学大学院地域イノベーション学研究所で研究した天然酵母を利用した地ビールです。国際品評会「インターナショナル・ビア・カップ2014」で金賞を受賞しました。



チェンミ・コーヒー

コーヒー豆は、三重大学が国際交流の協定を締結しているチェンマイ大学の指導により、タイ山岳部にて栽培・収穫されたものです。三重大ブランドづくり学生委員会、シーシーエスコーヒー(株)、三重大学生協、三重大学教職員と一緒に商品開発をしました。



三重大学カレー



三重大学大学院生物資源学研究所とヤマモリ(株)が共同開発しました。三重県でもよく獲れる宗田節（メジカ）のダシを使用。「勢水丸」船長お墨付き。

詳しくは Yui5号・10号 をご覧ください。

教授と作った 有機茶パウダー

三重大学の技術支援により、竹尾茶業(株)が開発したお茶パウダーです。



商品	販売等
ゆずハイボール	(株)伊勢萬 など URL) http://www.iseman.co.jp/
紅翠	寒紅梅酒造(株)、三重大学生協 など URL) http://www.kankoubai.com/mie-univ.html
ヒメホホワイト	(株)二軒茶屋餅角屋本店 など URL) http://www.biyagura.jp/item-hime-white.shtml
チェンミ・コーヒー	三重大学生協 など
日本酒 三重大学 梅酒 三重大学	寒紅梅酒造(株)、三重大学生協 など URL) http://www.kankoubai.com/mie-univ.html
日本酒 弓形穂 弓形穂しずく	河武醸造(株) など URL) http://www.hokosugi.com/index.html
ヒメホホワイト 教授と作った 有機茶パウダー	(株)二軒茶屋餅角屋本店 など URL) http://www.biyagura.jp/item-hime-white.shtml 竹尾茶業(株)、三重大学生協 など URL) http://www.kodawari.or.jp/
ラムナノハイジャン	ラムナン(株) URL) http://www.rhamnan.com/jp/products/kfoods.htm
伊賀忍者伝承のお菓子 かたやき小焼き	モンパクトル、三重大学生協 など URL) http://monpactole.com/
三重大学カレー	三重大学生協、イオン など

※順不同
※販売店に変更、あるいは取扱いが終了となっている場合がございます。おしからずご了承ください。（2019年4月現在）

産学連携認定商品 Web ページ
<http://www.crc.mie-u.ac.jp/renkeishohin/renkeishouhin.html>

※順不同です。
※文中の職位などは、商品化当時のものです。

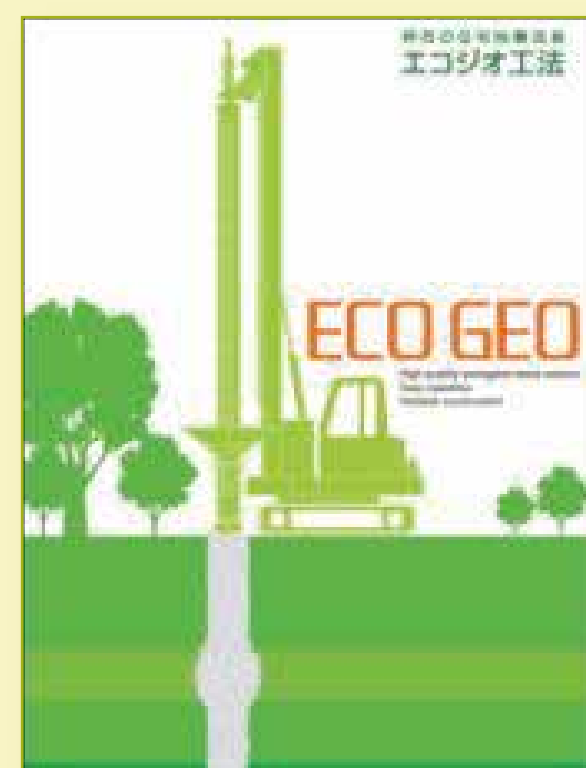
三重大学産学連携認定商品

本学の産学官連携による成果物（食品以外）を紹介します。

（食品関係は裏面をご覧ください）

エコジオ工法

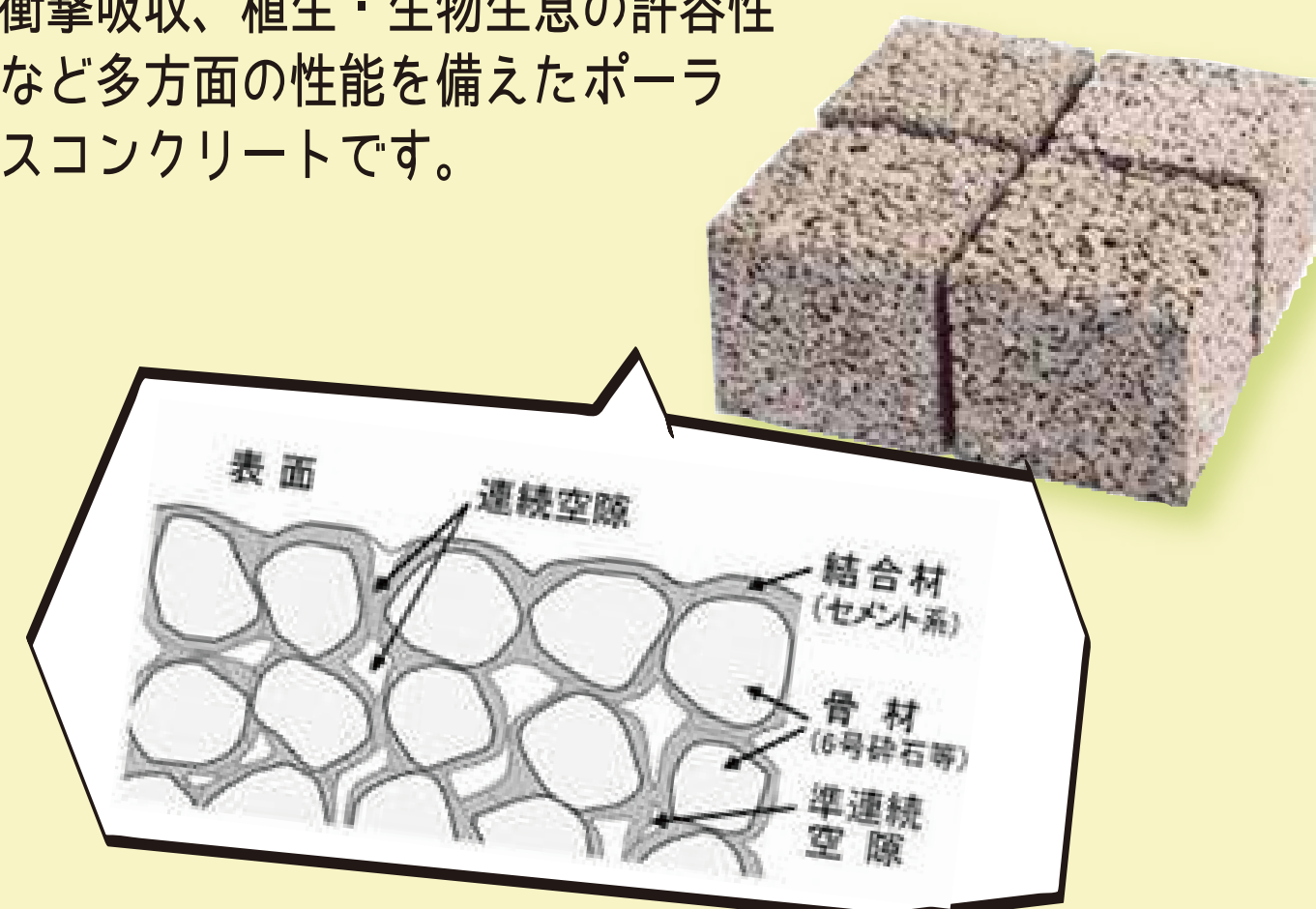
三重大学大学院生物資源学研究所・酒井教授と(株)尾鍋組との共同研究成果に基づいた商品（工法）です。セメントや杭を使わず、砕石（小さく砕いた自然石）だけを用いて行う地盤改良技術です。



参考 URL <http://onabe.co.jp/>

T.N. ベース

三重大学大学院工学研究科・畑中教授と(株)ファイナルマーケットとの共同研究成果に基づいた商品です。透水性（排水性）、通気性、保水性、熱特性、吸音性、衝撃吸収、植生・生物生息の許容性など多方面の性能を備えたポーラスコンクリートです。



参考 URL <http://www.fm-tnbase.co.jp/index.html>

耐震シェルター

三重大学大学院工学研究科・川口准教授と(株)ヤマナカ製作所との共同研究成果に基づいた商品です。鉄骨同士を強く結合する鉄骨ラーメン構造を採用することで構造材を無くし、生活空間を妨げず、強度を確保した室内シェルターです。

参考 URL <http://www.at-deux.com/shelter/>



可搬式折りたたみソーラーパネル (nano Grid)



畳んだ状態

広げた状態

三重大学大学院地域イノベーション学研究所・坂内教授と(株)ナベルとの共同研究成果に基づいた商品です。アモルファスモジュールを用いた軽量かつ折りたたみ可能なソーラー電源で、防災・災害時における緊急電源としても期待される商品です。

参考 URL <http://www.bellows.co.jp/ja/>

（動画 URL <http://biz.nikkan.co.jp/newscast/20160227-01.html#movie683>）

コッコリーナ

（ガルガル含有石鹸）

三重大学大学院医学系研究科のガバザ・エステバン教授と岩出菌学研究所との共同研究の成果を基に開発されました。キノコの一つであるアンニンコウ（ガルガル）の抽出成分を含む石鹸です。



参考 URL <http://www.o-shien.com/>

紙製試験管立て

合同会社 ILS-project の寺村代表が、三重大学在籍時に発明と試作をおこなって完成した、表面に蛋白検出用インジケーターを加工処理したディスプレイ仕様の飛散蛋白検出式試験管立てです。



参考 URL <http://www.crc.mie-u.ac.jp/incu/ILSproject2015.pdf>

インジェクションモデル

三重大学医学部看護学科・辻川教授と大衛(株)との共同研究成果に基づいた商品です。穿刺、薬液注入、注射時の皮膚固定など、どの場面でも生体組織に近いリアルな感触を得られる筋肉注射・皮下注射モデルです。



参考 URL <http://www.amethyst.co.jp/web/index.cgi?c=news-1>

カチャっと君

点滴棒をベッドやストレッチャー、車椅子等に簡単装着できるキャスターです。みえメディカルバレープロジェクトの医療現場のニーズを商品化する事業において、三重大学医学部附属病院のニーズに三重金属工業(株)が興味を持っていただき、その後、共同研究を立ち上げ、本商品の開発に至りました。



参考 URL <http://miekin.co.jp/info/20140930.html>

産学連携認定商品 Web ページ <http://www.crc.mie-u.ac.jp/renkeishohin/renkeishouhin.html>

産学官連携マガジン Yui ー 結 ー <http://www.crc.mie-u.ac.jp/yui/index.html>

（2019年4月現在）

※順不同です。
※文中の職位などは、商品化当時のものです。