

徳島文理大学

徳島文理大学と合同会社KOKYOが共同開発したギフトBOXが完成 — ゆかりの土地の食と歴史、研究開発を一つの箱に

2026.05.28 06:00

大学ニュース

産官学連携

地域貢献



徳島文理大学（学長：梶山博司／運営：学校法人村崎学園）は合同会社KOKYO（所在地：香川県高松市／共同代表：井上隼・莊眞奈美・花崎和真）と共同で、オリジナルギフトボックスを開発した。デザインは大学のイメージカラーであるエンジ色を基調とし、同大が研究開発した食品やゆかりの土地である徳島・香川・小豆島の商品など厳選した5品目の食品を同梱。徳島県と香川県に2つのキャンパスを有する徳島文理大学の歴史と風土が凝縮された、ギフトにふさわしいひと箱になっている。ギフトボックスは来賓者への贈呈のほか、学内での教職員向けの販売も検討している。

徳島文理大学は徳島県・香川県を本拠とする総合大学として、長年、地域社会との連携を大切にしてきた。2025年4月には新たに高松駅横に高松駅キャンパスを開設し、香川県・高松という新たな地域からも発展を目指す新しい局面を迎えている。

KOKYOは「”ふるさと”を守り、未来につなぐ。」をミッションに掲げ、香川の地域産品をKOKYOオリジナルデザインのパッケージで届けるギフトボックス「kokyo」を展開している。

KOKYOの活動内容やギフトボックス「kokyo」のコンセプトと、徳島文理大学の「地域と共に歩む」という理念が共鳴し、今回の共同開発が実現した。



ギフトボックスは、高松駅キャンパス開設という大きな節目に合わせ、徳島と香川というふたつの地域の魅力を一箱に凝縮。大学のイメージカラーであるエンジ色を基調とした新デザインのボックスを特別に制作し、格式ある式典の場などにもふさわしい風格と、四国の温かみを兼ね備えた商品となった。

また、同梱した5品目のアイテムには、それぞれに大学ゆかりのストーリーが宿っている。

ボックスは来賓者への贈呈のほか、今後は学内での教職員向けの販売も検討している。



■オリジナルギフトボックス同胞品 【概要・ストーリー】

○あおさ

徳島文理大学薬学部・山本博文教授が世界初となる陸上完全養殖に成功した「あおさのり」。海洋環境問題への挑戦から生まれた研究成果の結晶。

○あおサブレ

上記あおさのりを活用し、短期大学部生活科学科の学生が企画・商品化したスイーツ。学びと地域をつなぐ産学連携の象徴的な一品。

○文理うどん

香川県高松市の石丸製麺と徳島文理大学が共同開発した限定のオリジナルうどん。讃岐うどんの本場・香川から届ける、高松駅キャンパスがパッケージとなった一品。

○タコライス（タコミート）

短期大学部生活科学科食物専攻の学生が考案・商品化。シカ肉を活用したエシカル消費の実践品。沖縄ゆかりのタコライスに、徳島のジビエを組み合わせた独創的な一品。

○小豆島ごま油あられ

徳島文理大学の創立者・村崎サイの出身地である小豆島の名産品。「かどや」の純正ごま油を贅沢に使用されており、香ばしいご

ま油と塩の絶妙な組合せが、どこか懐かしい味わいを感じさせる一品。





徳島文理大学
徳島文理大学短期学部
【文理BOX】



1
あおさのり

徳島文理大学が世界で初めて開発した陸上養殖あおさのりを使用、「海の緑黄色野菜」と言われるほど栄養価が高い「あおさのり」をスープに活用しました！ 香り、味、そして食感へのこだわりに加え、自然環境を守りたいという短大生の思いが込められています。



2
あおさブレ

徳島文理大学が世界で初めて開発した陸上養殖あおさのりを使用、「海の緑黄色野菜」と言われるほど栄養価が高い「あおさのり」をスープに活用しました！ 香り、味、そして食感へのこだわりに加え、自然環境を守りたいという短大生の思いが込められています。



3
鉄分たっぷりシカ肉タコライス(タコライス)
・レトルト食品

栄養士も目指す短大生が、エネルギー消費の一面に繋がることを願い考案したシカ肉料理を商品化しました。「シカ肉をこらそうに」をコンセプトに、特産地産家(ジビエ)の美味しさと栄養価の魅力を料理に込めてお届けします。



4
文理うどん

2025年4月にオープンした新校舎キャンパスがイメージになった文理うどん。ずっしりあむっちりとした食べごえのあるまろまろうどんです。嬉しいつゆ付。ぜひご賞味ください。



5
小豆島ごま油あられ

小豆島ごま油あられは、小豆島の産「わかぞき」の純正ごま油を原料に使用、煎茶由来の香り付けられたこだわりのごま油と徳島の塩の絶妙な組み合わせが、口にいびきに広がります。どこか懐かしさを感じる味わいでありながら、ごま油の香りが食欲をそそく一品。徳島内の豊かな自然が育んだ、特別なあられです。

●徳島文理大学

・HP

<https://www.bunri-u.ac.jp/>

●合同会社KOKYO

・HP

<https://kokyoinc.studio.site/>

・KOKYOオフィシャルECサイト

<https://kokyo.official.ec>

本件に関するお問い合わせ先

広報企画監

戸川 友美

TEL:

088-602-8606

E-mail:

togawa@tk.s.bunri-u.ac.jp

Webページ:

<https://www.bunri-u.ac.jp/>

添付資料



文理BOX



徳島文理大学・戸川広報企画監（左）と合同会社KOKYO・花崎共同代表



オリジナルパッケージ



徳島文理大学

徳島文理大学短期大学部
【文理BOX】



1
あおさのり

徳島文理大学が世界で初めて開発し、徳島県産地で育てた有機栽培100%のあおさのりです。天然の天然塩を使用し、刺やかな緑と歯ごたえの厚み、やわらかな食感が特長の海苔です。



2
あおサレ

徳島文理大学が世界で初めて開発した徳島県産あおさのりを使用した「あおサレ」と呼ばれるほど栄養豊富な「あおさのり」をスープに加工しました。香り、味、そして食感へのこだわりに加え、自然環境を守りたいという短大生の思いが込められています。



3
鉄分たっぷりシカ肉タコライス (チホー1)

・レトルト食品

卒業生を育てた徳島大が、エシカル消費の一端に導くことを願い開発したシカ肉料理を商品化しました。「シカ肉とごまそうじ」をコンセプトに、健康増進(シビエ)の美味しさと栄養価の魅力を料理に込めてお届けします。



4
文理うどん

2025年4月にオープンした新緑キャンパスがパッケージになった文理うどん。ずっしりもちもちとした食感がたまらぬうどんです。嬉しいつゆ付。ぜひご賞味ください。



5
小豆島ごま油あられ

小豆島ごま油あられ。小豆島の誇り「かどやの純正ごま油」を原料に徳島県産小麦を配合して作られたあられ。口当たりが滑らかで、ごま油の香りがあられの風味を引き立てています。どこのあられも味わえない特別なあられです。ごま油の香りが食欲をそそる一品。県内産の豊かな自然が育んだ、特別なあられです。

文理BOXリーフレット

キーワード

KOKYO 小豆島 うどん あおさ ギフトボックス 香川県 徳島県
産学連携