



## 北大ラズベリー®のお土産品を販売開始

～北大ラズベリー®の普及を目指して～

### 【概要】

「北大の実りシリーズ」で北大ラズベリー®を使用した3商品を2月1日（土）から道内において販売します。

インフォメーションセンター「エルムの森」内で、2020年より株式会社ベリッシモがカフェ及びオリジナルショップを運営し、日頃から北海道大学の研究成果を活用した商品開発に積極的に取り組んでいます。この度、その取組みの成果として、「北大の実り クランチチョコ」「北大の実り ラズベリークリームサンド」「北大の実り ラズベリーパイ」が誕生しました。

同社が考えるお土産品の重要な要素として「地域性」・「話題性」・「食」があります。そこに、「北海道大学」が持つ地域性、「品種改良した」ことによる話題性、「北大ラズベリー®」による食の要素が融合し、開発に至りました。

1月中旬より北海道大学オリジナルショップ及び北海道内のJALプラザで先行販売しておりましたが、2月1日（土）から北海道内各地のお土産店でも、本商品の販売を開始します。

このお土産品をきっかけに、「北大ラズベリー®」の普及を目指します。

### 【北大ラズベリー®とは？】

北海道大学北方生物圏フィールド科学センターの星野洋一郎教授らの研究グループは、農家の高齢化に伴い、高齢者でも手入れや収穫を安全かつ容易に行うことが可能で、付加価値のある小果樹の育成研究に力を入れてきました。一般的に海外産のラズベリーは、高温多湿な日本の気候では病気にかかりやすく、また背丈も大きく成長するため、育てにくいという問題がありました。そこで、研究グループは北海道に自生する野生の「キイチゴ」と海外産の「ラズベリー」を掛け合わせることで、北海道で育てやすく、かつ風味の良いラズベリーを開発し、その中から特に優良な4系統を「北大ラズベリー®」として活用することを目指してきました。

北大ラズベリー®が国産ラズベリーとして根付き、栽培農家へ普及することで、様々な土地・栽培技術により特色のある北大ラズベリー®が生み出されることが期待されます。

### 【北大の实りシリーズとは？】

株式会社ベリッシモからはすでに「北大の实り」のタイトルで、本学のリンゴを使用した商品があります。この「北大の实り」は、ラズベリーやリンゴに限らず、様々な果樹や農産物、また研究成果も含めた様々な「実り」を商品化していきたいという願いを込めて名付けられました。

## 【商品概要】



(左) 北大の実り ラズベリークランチチョコ (8個入り) 価格：900円 (税抜)

(中) 北大の実り ラズベリーパイ (14枚入り) 価格：700円 (税抜)

北大の実り ラズベリーパイ (24枚入り) 価格：1,100円 (税抜)

(右) 北大の実り ラズベリークリームサンド (12枚入り) 価格：1,050円 (税抜)

### お問い合わせ先

(北大ラズベリー®について)

北方生物圏フィールド科学センター 企画調整室 林 (はやし)

T E L 011-706-2588 メール koho@fsc.hokudai.ac.jp

U R L <https://www.fsc.hokudai.ac.jp/>

(商品について)

株式会社ベリッシモ「カフェ de ごはん」

T E L / F A X 011-717-2944 メール cafe-de-gohan@au.wakwak.com

(北大ブランドについて)

産学・地域協働推進機構 産学連携推進本部 戦略企画部門 野田 (のだ)、七尾 (ななお)

メール hu-brand@mcip.hokudai.ac.jp

U R L <https://www.mcip.hokudai.ac.jp/>

### 配信元

北海道大学社会共創部広報課 (〒060-0808 札幌市北区北8条西5丁目)

T E L 011-706-2610 F A X 011-706-2092 メール jp-press@general.hokudai.ac.jp