

報道関係者 各位

2024. 4. 19  
<配信枚数3枚>

～滋賀県産規格外キャベツを使いフードロス削減を目指す～  
立命館大学食マネジメント学部・小沢ゼミとカネ吉山本の共同開発による  
カネコロシリーズ 新商品「キャベツメンチかつ」発売

立命館大学食マネジメント学部・小沢道紀ゼミ(以下、小沢ゼミ)の学生と、株式会社カネ吉ヤマモトフーズ(代表取締役:徳地清匡、以下、カネ吉山本)が、滋賀県産規格外キャベツを使った「キャベツメンチかつ」を共同で開発し、2024年4月20日(土)にカネ吉山本の店舗、オンラインショップ及び、滋賀県内で発売いたします。



## ■商品名

キャベツメンチかつ (カネ吉山本コロッケ カネコロシリーズ)

## ■商品概要

金額:410円(税込) / 揚冷凍 3個入り

## ■商品発売日

2024年4月20日(土)

## ■販売店

カネ吉山本 本店(近江八幡市鷹飼町 558)、八幡店(近江八幡市為心町上 30)  
野洲店(野洲市市三宅 2341-1)、ころっち 西ノ庄店(近江八幡市西庄町 1250)  
オンラインショップ <https://oumigyuu.co.jp/pages/kanekoro>

平和堂(一部店舗)、アル・プラザ草津、アル・プラザ近江八幡、アル・プラザ長浜、ビバシティ彦根

本リリースの配布先: 滋賀県政記者クラブ、草津市政記者クラブ、近江八幡市記者クラブ

## ●取材・内容についてのお問い合わせ先

立命館大学広報課 担当:池田 TEL.075-813-8300 Email. r-koho@st.ritsumeai.ac.jp

## ■商品開発の背景

この商品開発は、カネ吉山本から小沢ゼミへ「滋賀県及び近江八幡市を盛り上げる新たな商品開発を一緒におこないたい」という相談がきっかけではじまりました。小沢ゼミでは、「食を通して社会課題を解決する」をテーマに研究活動をしており、今回の商品開発では、規格外の野菜を使用し、SDGsの目標の一つであるフードロス削減目指すとともに、滋賀県産の規格外野菜を使用することで県内での地産地消を促進することに注力しました。

開発の過程では、40 を超える様々な試作品が検討されましたが、最終的には人気の高い揚げ物である「メンチカツ」に注目しました。消費者の食べやすさと美味しさにも重点を置き、その結果、「カネコロシリーズ」の新たな一品「キャベツメンチかつ」が誕生しました。学生たちは、「食を通して社会課題を解決する」というテーマの下、この商品開発を通じて、社会全体の課題解決に向けて積極的に取り組みました。

### ●滋賀県内農家への調査・見学の様子



### ●小沢ゼミ・カネ吉山本商品開発の様子



## ■カネコロシリーズについて

年間 100 万個売れる、カネ吉山本一番の看板商品です。黒毛和牛・近江牛のお肉と、北海道産のジャガイモ、国産の玉ねぎを使い、自社で手作りしています。きめ細かいパン粉を使用することで、余分な油を吸わず、カリカリな衣で冷めておいしくお召し上がりいただけます。愛され続けて 70 年以上。コクのある甘めの味付けは、今も変わらぬ味です。

### 《カネコロのこだわり》

#### 1. 素材にこだわる。国産のみを使用

素材の主原料であるじゃがいもやキャベツは、国産のみを使用し、製造・加工も全て自社工場にて行っています。

#### 2. レンジで温めるだけで出来立てのおいしさ

こだわりの油で揚げたカネコロは、おうちでの揚げ直しが不要です。電子レンジ調理するだけでおいしく召し上がっていただけます。

#### 3. 独自製法の「秘伝油」

カネコロの美味しさは、この秘伝油がポイント。お肉屋さんならではの、ラードや牛脂を独自に配合した秘伝の油で揚げています。店先で、おうちで、おいしいカネコロをすぐに食べていただけるように、油にもしっかりこだわっています。



## ■立命館大学 食マネジメント学部

立命館大学食マネジメント学部は、食科学の深い知見を培うとともに、高度なマネジメント能力と実践的な行動力をそなえた、食の人類学的課題解決に寄与できる人材育成を目指し、2018年4月、びわこ・くさつキャンパス(滋賀県草津市)に開設しました。

経済学・経営学を基盤にした、「マネジメント」「カルチャー」「テクノロジー」の3領域の総合的な学びを通じて、食の社会的なあり方や、文化的・歴史的な背景、そして自然科学的な知識を修得します。食科学という新しい学問分野を切り拓くとともに、食に関わる課題を俯瞰的かつ総合的に捉え解決し、高度にマネジメントできる人を育成します。

URL:<https://www.ritsumei.ac.jp/gast/>



## ■株式会社カネ吉ヤマモトフーズ

カネ吉山本は、明治29年の創業以来、地元である滋賀県近江八幡にて本物の味わい、最高峰の近江牛を提供し続けています。近江八幡市に販売店舗を3店舗、レストラン2店舗、野洲市に販売店舗を1店舗構える。店舗では知識と経験を代々受け継いできた肉師が近江牛や総菜品など、レストランでは、すき焼き、ステーキ、ローストビーフなどを提供しています。

創 業 : 明治29年(1896年)

事 業 内 容 : 食肉、総菜加工品の販売、レストラン業

資 本 金 : 1,000万円

本 社 所 在 地 : 〒523-0891 滋賀県近江八幡市鷹飼町 558

代 表 取 締 役 : 徳地清匡

従 業 員 数 : 120名

URL:<https://www.oumigyuu.jp/>