



京都ハンナリーズ



京都光華女子大学

京都光華女子大学大学院/京都光華女子大学短期大学部

栄養士を目指す大学生が考案したフードメニューが 京都ハンナリーズの試合会場で販売されます

京都光華女子大学（学長：高見 茂）健康科学部 健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻は、京都ハンナリーズ（運営会社：スポーツコミュニケーションKYOTO株式会社 代表取締役社長：松島鴻太）と協働で考案したフードメニューが12月10日（水）に行われる京都ハンナリーズvs島根スサノオマジックの試合会場前（京都市体育館）のキッチンカーで販売されます。

■観戦者調査から生まれた「京ほうじ茶ぷりん」「京抹茶ぷりん」

本学 健康栄養学科 健康スポーツ栄養専攻の4年生6名は、2025年4月の京都ハンナリーズホームゲームで2・3年生10名の協力を得て観戦者調査を実施し、飲食サービスに対する来場者（特に女性）の要望として「スイーツ」が多いことを把握しました。さらに「京都らしい材料」を尋ねたところ、「お茶（抹茶）」が圧倒的多数を占めました。

これらの結果を踏まえ、ジェラートやベビーカステラなど複数の候補を検討し、既存商品の重複回避や販売許可の観点も考慮したうえで、加工がしやすくアレンジの幅も広い「プリン」を販売メニューとして採用しました。

今回販売するのは、京都らしいお茶を活かした「京ほうじ茶ぷりん（税込700円）」「京抹茶ぷりん（税込700円）」の2種類です。いずれも京都らしいお茶を使用したプリンをベースに、京都ハンナリーズ公式マスコット「はんニヤリン」をかたどった焼き菓子をトッピングし、味だけでなく見た目の楽しさにもこだわりました。



京ほうじ茶ぷりん（画像左）

京抹茶ぷりん（画像右）

■実社会とつながる実践的な学び

本学と京都ハンナリーズは、2024年1月25日に健康・未来創造に関する包括連携協定を締結し、2025年2月にも産学連携によるメニュー開発を行ってきました。本取り組みは、京都ハンナリーズだけでなくキッチンカー事業者「めるんパンナ」との連携を通じて、学生が「市場調査→メニュー企画→商品化→販売」という一連のプロセスを経験する、実社会直結の実践的な学びの場となっています。スポーツ栄養の専門性を活かしながら、フードビジネスや地域連携の現場感覚を身につけることを目的としています。今回のスイーツ販売では、購入者の声や来場観戦者調査を通じてニーズをさらに分析し、第3弾となる新メニューの企画・開発へとつなげていきます。

■京都ハンナリーズコラボ キッチンカー概要

日 時：12月10日（水）17時頃からキッチンカー販売 19：05 試合開始

場 所：京都市体育館（京都府京都市右京区西京極新明町1）

報道各社におかれましては、ぜひ、この活動について、ご取材いただきますようお願い申し上げます。

＜取材に関するお問い合わせ＞

京都光華女子大学／短期大学部 入学・広報センター 担当：川島

[TEL] 075-312-1899 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp [URL] <https://www.koka.ac.jp>

2026 年 4 月共学化！
「京都光華女子大学」から
「京都光華大学※」へ
※名称変更

STAY BONBU, CO-CREATE WELL-BEING.

世代を超え、願いをつなぎ続ける学園を目指して

Well-Being な社会を実現するためには多様な人々が手を取り合い共創することが必要です。
その共創のスキルを学生が育めるよう、本学園はジェンダーの壁を取り払い、男女共学化。
おもいやりの心で互いを尊重し、あらゆる人と共創できるキャンパスに進化します。