

## 管理栄養士を目指す女子大生と老舗・福田屋が共同開発 “低脂質×高たんぱく”の新和菓子「プロテインどら焼き」販売

椋山女学園大学（愛知県名古屋市、学長：黒田由彦）生活科学部管理栄養学科の栄養サポートチームの学生は、スポーツ栄養支援を10年以上継続しています。その知見をもとに、名古屋市の老舗・御菓子所 福田屋（名古屋市千種区）と共同で「プロテインどら焼き」を開発しました。本商品は、2月28日（土）・3月1日（日）に名古屋栄三越の催事「日替り！我が街の和菓子巡り」にて販売されます。当日は学生が店頭立ち、来場者に直接商品の魅力を伝えます。

### ■「プロテインどら焼き」について

“高たんぱく＝食べにくい”を覆す一技術と工夫で生まれた新しい和菓子です。

ポイント1：通常どら焼きの2倍以上のたんぱく質量を実現。

ポイント2：低脂質でありながら糖質も確保し、効率的に栄養補給が可能。

ポイント3：プロテインの特有の風味・粉っぽさを軽減。プロテインや高たんぱく化によるパサつきも抑え、しっとり食感を実現

ポイント4：株式会社明治の高品質なプロテインを使用。製造はアンチ・ドーピングに対応した製造設備と工程で製造。



### ■開発の経緯

本学の栄養サポートチームは名古屋高校ラグビー部など複数の部活を支援しています。昨年は「さつまいもプロテインどら焼き」を提供した名古屋高校ラグビー部が全国大会「花園」出場を決めました。今回の新商品は、その活動を発展させた取り組みです。

### ■販売概要

催事名：日替り！我が街の和菓子巡り（2026年2月25日（水）～3月3日（火）まで開催）

名古屋市内を中心とした地元銘菓店の自慢のお菓子が集結

会場：名古屋栄三越 地下1階「食彩広場」（地下街サカエチカ6番出口から直結）※地図は次ページ

販売日：2026年2月28日（土）・3月1日（日）10：00～20：00

※両日ともに昼休憩を除き、常時1名の学生が店頭で販売していますが、

3/1（日）11時以降は学生が3～4名と多く店頭にあります。

販売場所：御菓子所 福田屋ブース

【本件に関するお問合せ先】

椋山女学園大学 生活科学部管理栄養学科

担当：三田（管理栄養学科講師）

TEL：052-781-4400（研究室直通）

メールアドレス：[yukiko@sugiyama-u.ac.jp](mailto:yukiko@sugiyama-u.ac.jp)

※取材にお越しいただける場合には、2/28（土）13時までにご連絡をお願いいたします。

※連絡がつかない場合には広報課までご連絡ください。

椋山女学園広報課（担当：中島、渡部）

TEL：052-781-5940 メールアドレス：[kouhou@sugiyama-u.ac.jp](mailto:kouhou@sugiyama-u.ac.jp)

フロアマップ

