

豆乳＆さなこ

NEW



宮崎県都城市の
みやだいす
をまるごと使用

安心して食べられる
VEGAN ICE

乳製品・香料・卵
着色料不使用

デザートとして最適です。

カフェやレストランの

まろやかな口当たりが特徴です。

きな粉の芳醇な香りと豆乳の

宮崎大学と共同で企画開発しました。

まるごと使った、特別なアイスを

宮崎県都城市で発見された

みやだいす®

「みやだいす®」は、都城の農家さんが代々受け継いで栽培されてきた都城地域の在来大豆で、2012年から宮崎大学で栽培試験等を実施し、その特性が優れる事から2017年に宮崎大学で商標登録を行いました。その名称は「都城」と「宮崎」の「みや」および宮崎大学の「みやだい」に由来します。2016年、都城市の6次産業化推進の取組の中で、都城の在来大豆を利用すべく、都城地域の自治体 JA、農業法人、企業および宮崎大学の产学官が一堂に会し「都城在来ダイズプロジェクト」が始まりました。その後、2018年に「みやだいす地域興しプロジェクト」が発足し、みやだいすの栽培と利用の拡大に取り組んでいます。

近年、SDGsの観点から、地球環境問題として家畜から排出されるCO₂削減や、飢餓に苦しむ人達を救おうという活動が世界的に広がっています。まさにその事が、ベジタリアンやヴィーガンの方々の望む要因のひとつです。C&G MIYAZAKIは、明日の健康のため「本物」を九州からお届けすることをモットーに、合成着色料、香料を一切使わず、安心・安全な素材の香りをふんだんに引き出し、ヴィーガン基準に沿って丁寧に仕上げた、地球環境にやさしいアイスクリームとソフトクリームを開発しています。

今回、宮崎大学のみやだいすの普及のために「絶対に美味しい大豆ソフトクリームを作りたい」という思いと、C&G MIYAZAKIの「誰でも安心して一緒に食べられる」そんな食品作りの思いのもとで、2022年度宮崎市地域貢献学術研究助成金の援助を受けてみやだいすを原料にした「豆乳＆きなこソフトクリーム・アイス」を共同開発しました。

