

佐賀大学医学部の管理栄養士と老舗和菓子屋が
丁寧につくったおいしい「おやつ」



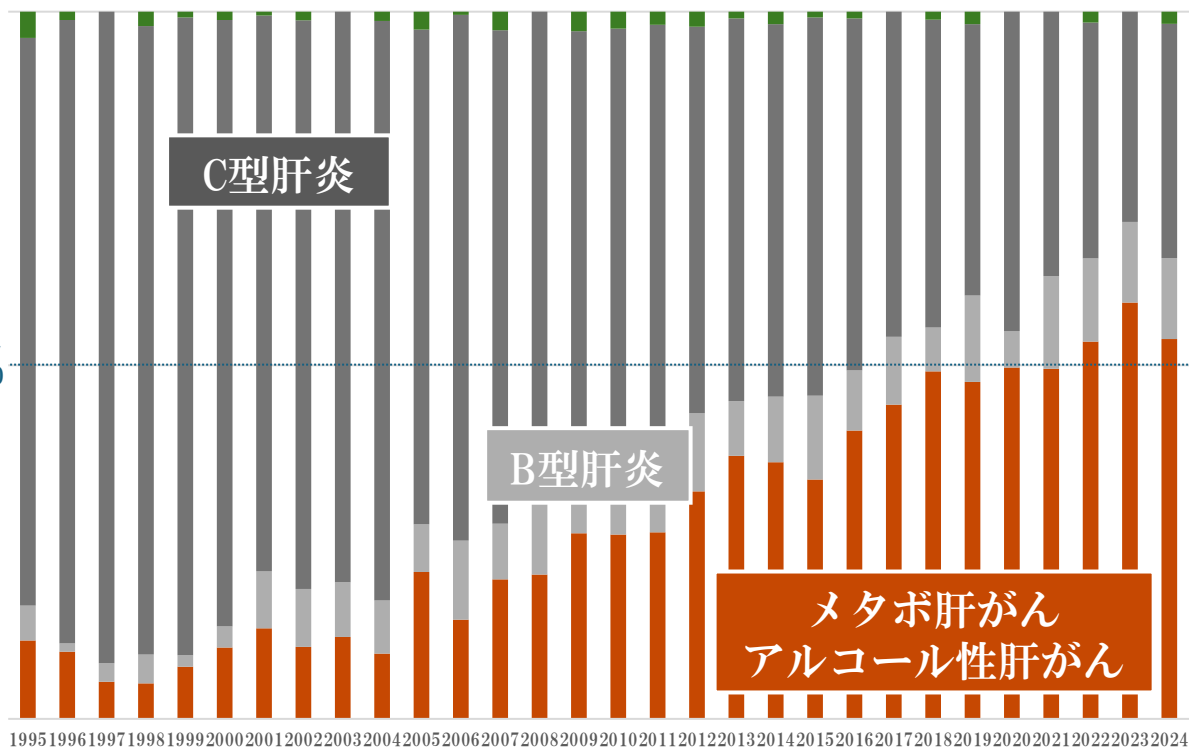
Sagankan

創作和菓子
菜心 まるいち



なぜ、医学部が「おやつ」？

佐賀県における肝がん成因の推移（1995-2024）



- 生活習慣に関連する肝疾患・肝がんの割合が増加
- 「間食を控える」「我慢する」は続かない

佐賀大学医学部附属病院肝疾患センター調べ

「食べ方」「満足感」を重視した提案

かむかむSoy餅 3つの特徴



佐賀大学医学部
肝疾患センター監修



「噛むこと」を
大切にした

84 kcal



日常に
取り入れやすく

医学部の知、地域の技、学生の感性

佐賀大学 医学部の管理栄養士と
老舗和菓子屋が、丁寧につくりました。



健康志向、
だけどおいしい。
かむほどに、
ちゃんと満足。

からだに
うれすぎる
大豆 佐賀県産
大豆 100%
オレイン酸80%以上
食品等 佐賀大HOI等

佐賀大学で研究・開発された
高オレイン酸大豆を使用

佐賀大学医学部附属病院
肝疾患センター 監修

Sagankan 佐賀大学医学部附属病院
肝疾患センター

和菓子
老舗 兼心 まるいち

- 製造協力
老舗和菓子屋「兼心まるいち」
- パッケージデザイン
地域デザイン研究科の大学院生

※かむかむSoy餅は佐賀大学名義で
商標出願中（2026-12496）

佐賀大学農学部が研究・開発 “高オレイン酸大豆”を使用

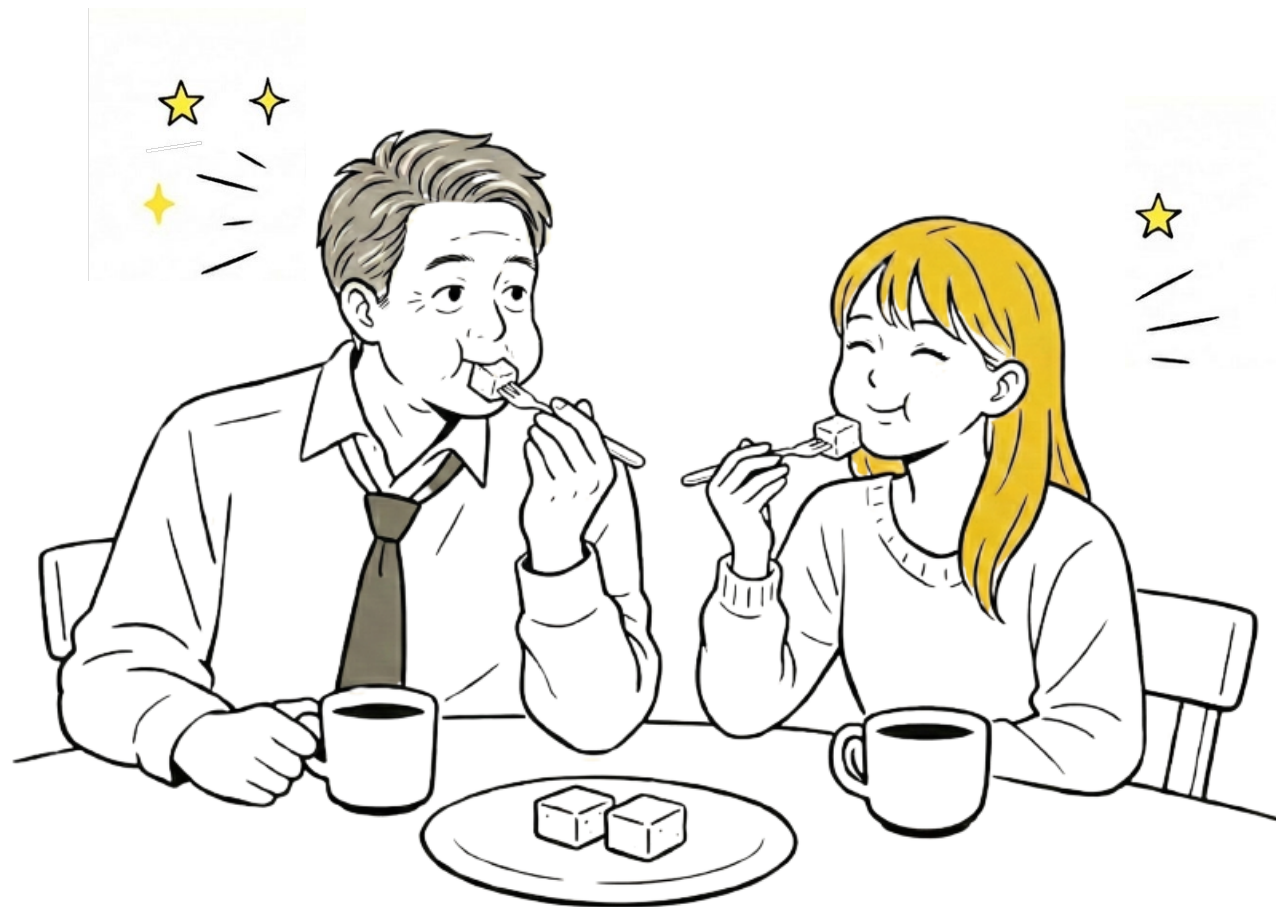


からだに
うれしすぎる
大豆 佐賀県産
High Oleic acid
SOY from SAGA

オレイン酸80%含有大豆

新品種 佐大HO1号

健康は、日常の“ひとくち”から



販売スケジュール

3月23日(月) 白衣授与式 (鍋島キャンパス 臨床大講堂)

3月24日(火) 卒業式で販売、その後生協店舗にて

価格：250円 (税込み)

【問い合わせ先】

- ・商品について：佐賀大学医学部附属病院 肝疾患センター
0952-34-3010 (担当：原、井上)
- ・販売について：佐賀大学生生活協同組合

