

# Sonoda

園田学園女子大学

# まろやか果実 Tropicurry

## 商品誕生秘話

園田学園女子大学取材レポート

食物栄養学科 × 短期大学部  
生活文化学科

食物栄養学科が



カレーの商品化を担当

短期大学部  
生活文化学科が



パッケージデザインを担当

# 1

### 新プロジェクトが始動！

大学オリジナルの新しいレトルトカレーを作ろう！

徳之島出身の学生から地元のパパイヤがたくさんあるので有効利用できないか提案がありました

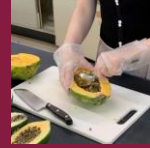
▶ 有効利用できればSDGsにつながる！！



徳之島 (鹿児島県)



完熟パパイヤ



約70kgのパパイヤを学生たちが手作業でペーストに仕上げました。

# 2

### カレーの原材料を選択

パパイヤをカレーに入れよう！



メインの原材料は、徳之島産の完熟パパイヤと和歌山県産のジャバラ果汁、やすらぐ成分のGABAを入れたこと、他にはひよこ豆・玉ねぎ・ばれいしょ・大豆・豆乳を使用し、スマートエッグも入れてまろやかでやさしい風味のヘルシーなカレーが完成。

商品名

やすらぐ果実シリーズ  
まろやか果実 Tropicurry  
トロピカルとカレーを合わせた造語

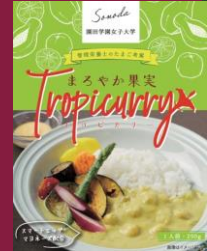


# 3

### 試作を繰り返し、カレーの完成

商品名も決まりました！

### 決定！



# 4

### 悩み抜いたパッケージデザイン

デザインから写真撮影まで携わりました！

### ラジオ番組に出演

FM大阪の番組に出演しました。



兵庫大学さんとラジオ関西の番組に出演しました。



### 阪神地区7大学対抗 宝塚カレーグランプリ2022に出場

カレーの売上高は第3位！  
サステナブル賞を受賞しました！！



ホテルヴィスキオ尼崎  
2F「ウエストリバー」で  
まろやか果実トロピカリー 販売中！  
ご自宅でもお召し上がりいただけます。



SONODA

管理栄養士のたまご考案

まろやか果実  
トロピカリー  
648円  
(税込み)