



京都橘大学キャンパス産の梅を使った オリジナルスイーツを学生がプロデュース 『たちばなの梅ごちパンナコッタ』を期間限定で販売！

販売場所：京都橘大学 アカデミックテラス 2F「テラスダイニングコモンズ」

販売期間：2026年10月1日（木）より販売開始 ※数量限定/なくなり次第終了となります。

京都橘大学（京都市山科区、学長：岡田知弘）では、キャンパス内で収穫した梅を使用したオリジナルスイーツ「たちばなの梅ごちパンナコッタ」を、2026年10月1日（木）よりアカデミックテラス内の食堂「テラスダイニングコモンズ」にて数量限定で販売します。

本企画は、2023年度からスタートした「たちばなふぁーむプロジェクト」の一環として実施するもので、学生目線で大学の魅力発信に取り組む「たちばな学生広報スタッフ」16名がキャンパスで収穫した梅を使用したスイーツ開発に取り組みました。

学生たちは、「学内で多くの果実が育っていることをもっと知ってほしい」「大学の食堂だからこそ味わえるスイーツ」といった学生ならではの視点からアイデアを提案。学生食堂「テラスダイニングコモンズ」を運営する株式会社nadeshico（滋賀県草津市、代表取締役：細川雄也）の協力のもと、試作と改良を重ねて完成しました。

「たちばなの梅ごちパンナコッタ」は、ヨーグルト風味のパンナコッタに、キャンパス内で収穫した梅を使った特製ソースを添えたスイーツです。梅の爽やかな酸味とヨーグルトのやさしい甘みが特長で木苺やセルフィーユを添え、見た目にも華やかな一品に仕上げました。

また、プロジェクトに参加した学生たちは商品開発だけでなく広報活動にも取り組みます。たちばな学生広報スタッフが運営するSNSアカウントを活用し、開発の舞台裏や商品の魅力を発信することで、学内外への認知拡大を図ります。

学生たちのアイデアと企業との共創によって実現した本企画を通じて、キャンパスの「たちばなファームプロジェクト」や京都橘大学の魅力を広く知っていただく機会となることを期待しています。

● 商品概要

品 名：たちばなの梅ごちパンナコッタ

販売場所：アカデミックテラス2F

テラスダイニングコモンズ

価 格：250円(税込)

※専用アプリ利用時。現金の場合は300円(税込)

※数量限定。なくなり次第終了。

※学生、教職員、地域の方等どなたでもご利用いただけます。



●取材・内容についてのお問い合わせ先

京都橘大学広報課 担当：星野、前川

TEL：075-574-4112 E-mail：pub@tachibana-u.ac.jp

● プロジェクト概要

参加学生：1～4回生の学生16名

活動期間：2025年7月～10月

活動プロセス

○7月上旬～：梅収穫、全体Kickoff

○7月中旬～：企画会議、メニュー提案

○8月中旬～：試食会

○9月上旬～：PR戦略会議、施策方針

○10月1日～：販売開始 PR



● たちばなふぁーむプロジェクトについて

京都橘大学のキャンパスには、梅、すだち、かりん、ざくろ、タチバナ、たけのこなど多様な果物、野菜が旬を迎えるとたわわに実っています。例年、採れた果実などは地域交流イベント、たちばな大路こども園等で活用してきました。

大学生活を過ごすキャンパスに愛着を持ってもらいたいという想いから、オリジナル商品の開発をめざす「たちばなふぁーむプロジェクト」が2023年に立ち上がりました。

これまでにキャンパス産すだちを使用した「すだちぽんず」を開発し、毎年販売をしてきました。

● たちばな学生広報スタッフについて

たちばな学生広報スタッフは、学生自身の目線で京都橘大学の魅力を発見し、発信する学生チームです。SNSやWebサイトの企画・取材・撮影、イベントなどに参加し、学生生活のリアルや仲間の挑戦を発信。活動を通して企画力や発信力を磨きながら、学生一人ひとりの感性やアイデアを活かし、タチバナの「今」を伝えています。

◆たちばな学生広報スタッフ
WEBサイト◆たちばな学生広報スタッフ
Instagram

●取材・内容についてのお問い合わせ先

京都橘大学広報課 担当：星野、前川

TEL：075-574-4112 E-mail：pub@tachibana-u.ac.jp