

# 食品加工部

## 南島原産レモン×島原和ろうそく「レモデル」新商品発表

令和5年3月13日(月)14時~15時 本校の会議室で、食品加工部が開発した南島原産レモンの廃棄部分を有効活用した、島原伝統文化和ろうそく「レモデル」の新商品発表会が行われました。南有馬町「はじめ農園」で減農薬・減化学肥料で生産しているレモンを使い、梅月堂様と共同で研究開発し商品化されたレモントルト「レモッタ」に続き、レモンの廃棄部分である果皮を有効活用するべく研究を続けていました。その中で、島原市郷土伝統文化「島原和ろうそく」の色付けに果皮部分を活用すべく、本多木蠟工業所(島原市有明町)様と共同開発し、「レモデル」が完成しました。

商品化された「レモデル」は、本多木蠟工業所、東京事務所、島原城売店、ネット販売で販売されます。ぜひ、この機会に本校の生徒が開発に関わった「レモデル」を購入されてみてください★



食品加工部 荒木さん・菅さん



島原伝統文化和ろうそく「レモデル」



本多木蠟工業所 本多俊一様、美佐様、生産者の馬場一様、島原振興局担当者様  
島原市役所担当者様、鎮西学院大学 加藤教授 多くの方にご参加いただきました。

NHK、かぼちゃテレビ(KTN)、ひまわりテレビ、長崎新聞、読売新聞、島原新聞、など多くのメディアにも取材をしていただきました。