第101回 食料環境経済学セミナー
（食品生命科学プログラム共同セミナー）





「広島レモンケーキ」の ネクストステージ

日時：2026年11月18日（水）16:20-17:50
場所：広島大学生物生産学部C303講義室
講師：奥本　隆三さん（**株式会社島ごころ代表取締役社長**）

2023年5月某日。G7広島サミットを控えた県内に衝撃のニュースが走った。サミットのティータイムにデザートとして各国首脳に振舞われた広島銘菓7品目の1つに、レモンケーキ「島ごころ」が採用された。

奥本隆三さんは、広島県瀬戸田町出身。神戸で洋菓子製造の修業を積んだのち、2008年4月に生誕地・瀬戸田に戻って個人製菓店を開業。モットーは「瀬戸田をもっと誇れる島にしたい」。1年後の2009年4月にレモンケーキ「島ごころ」を発売。これが伝説の始まりである。レモンケーキ「島ごころ」は、レモンの薫りと食感を重視し、果皮を1つずつ丁寧に包丁でカットし、ジャムにして生地に練りこむ製法。原料レモンは全量、地元産の減農薬栽培せとだエコレモンを使用する。安全・安心を保ちつつ、地域農業の振興にもつながる取組として評価も高い。そして2016年、株式会社島ごころに社名を変更した。

昨年11月21日、「銀座 島ごころ」が東京銀座にグランドオープンした。「広島レモンケーキ」の新たなステージについて、奥本さんの話を直接訊こう。

参考ウェブサイト：
株式会社島ごころウェブサイト　https://www.patisserie-okumoto.com/
人的資本経営ひろしま「株式会社島ごころ」https://www.pref.hiroshima.lg.jp/hcm-josei-jirei/981634.html
JR西日本「てみて：奥本 隆三」　https://www.westjr-temite.jp/feature_article/post1100/

＊どなたでも参加できます。下記の方法で事前にお申し込みください。

問い合わせ先：
広島大学大学院統合生命科学研究科
細野賢治（食料資源経済学研究室）
fpm-hu@hiroshima-u.ac.jp（メールでお願いします）

参加申し込み方法：
右にあるQRコード、あるいは下記のURLからエントリーフォームに入り、必要事項を入力し開催日当日の15時までに送信してください。

https://forms.office.com/r/WuuDaUCFYw