

報道関係者各位

文教大学健康栄養学部生とラスカ茅ヶ崎とのコラボ企画 4店舗との企画商品を11月23日よりラスカ茅ヶ崎にて販売

文教大学健康栄養学部(神奈川県茅ヶ崎市行谷、学長:近藤研至)の笠岡ゼミの学生9名が、ラスカ茅ヶ崎に出店している「アンデルセン」「くりこ庵」「湘南菓庵 三鈴」「プチフルール」とコラボ商品を開発し、11/23(金)～25(日)、ラスカ茅ヶ崎において販売します。

このプロジェクトは、本学健康栄養学部笠岡誠一ゼミに所属する管理栄養士を目指す学生が、『地元で働く人に食べてもらいたい』『地域活性化』をテーマに、ラスカ茅ヶ崎に出店している「アンデルセン」「くりこ庵」「湘南菓庵 三鈴」「プチフルール」の4店舗とコラボ商品を開発し、限定販売する企画です。学生は4チームに分かれ、コラボする店舗と約7ヶ月かけて商品開発をしてきました。

「アンデルセン」と商品開発をした、4年の真田千佳さんと杉田里沙さんは『地元感』を大切にしたいパンを開発しました。リーダーの真田さんは、「茅ヶ崎の特別観光大使のえぼし麻呂をモチーフにし、地元感を大切に愛着をもっていただけるような可愛いらしいパンにできるよう工夫しました。」と話しています。

「くりこ庵」と商品開発をした、3年の山崎萌永さんと安栄利子さんは、『地産地消』にこだわった餡が入ったたいやきを開発しました。リーダーの山崎さんは、「地元食材を使い、老若男女たくさんの方々に商品を通して神奈川県の良いところを感じてもらえるようなたい焼きを考えました。」と話しています。

「湘南菓庵 三鈴」と商品開発をした、3年の長島実穂さん、丹羽瑞穂さん、吉川茜さんの3名は、『若者向けの和菓子づくり』をコンセプトに、若者世代で摂取不足気味な栄養を取り入れた和菓子を開発しました。リーダーの長島さんは、「近年、若者の和菓子離れがみられます。そこで、若者に受け入れられやすい和菓子を作ることを目的とし、「若者向けの和菓子作り」をコンセプトとしました。これをきっかけに和菓子を手に取って食べていただけたら嬉しいです。」と話しています。

「プチフルール」と商品開発をした、3年の小林萌乃さんと山本千景さんは、『贅沢な時間を、自分にご褒美を』をテーマにしたケーキを開発しました。リーダーの小林さんは、「材料、味、見た目まで、お客様に「贅沢な時間を過ごして欲しい」という想いをプチフルールさんに叶えて頂きました。そんな想いの詰まった商品だからこそ自信があり、ぜひ多くのお客様の手に取って頂きたいです。」と話しています。

商品販売の詳細は以下のとおりです。

【日時】 11/23(金・祝)～25(日) 11:00～19:00 (最終日は17:00まで)

【会場】 ラスカ茅ヶ崎3F 正面入口

【商品】※税込価格

◆アンデルセン

えぼし麻呂パン / 248円

◆くりこ庵

たい焼き 湘南ゴールドフロマージュ、三浦かぼちゃクリーム、やまゆりポークの生姜焼き / 各190円

◆湘南菓庵 三鈴

月京(枝豆味・南瓜味) / 各250円、きなふらぼん / 170円、ふらふ / 170円

◆プチフルール

ナッツとキャラメルのがトーインビジブル、ほうじ茶とチョコのがトーインビジブル / 大)1620円 小)454円

文教大学

【越谷キャンパス】 埼玉県越谷市南荻島3337
教育学部 人間科学部 文学部
大学院 専攻科 外国人留学生別科

【湘南キャンパス】 神奈川県茅ヶ崎市行谷1100
情報学部 国際学部 健康栄養学部 経営学部
大学院

【旗の台キャンパス】 附属中学・高等学校 附属幼稚園
【石川台キャンパス】 附属小学校

《発信》 学校法人 文教大学学園

経営企画課広報担当 担当: 中島実咲
〒142-0064 東京都品川区旗の台3-2-17
TEL/03-3783-7511 FAX/03-3783-6109
E-mail: koho-m@stf.bunkyo.ac.jp