

報道関係者各位

文教大学健康栄養学部生とラスカ平塚のコラボ商品販売会 11月16日～17日 平塚ラスカにて開催

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)の笠岡誠一ゼミの学生5名が、ラスカ平塚に出店している、鈴廣かまぼこ、プルミエサンジェルマン、おむすび畑とのコラボ商品を開発し、11月16日～17日、ラスカ平塚において販売会を開催します。

このプロジェクトは、ラスカ平塚に出店している企業と地元の大学で新商品を開発し、その成果を発表・販売する企画です。今回は、文教大学健康栄養学部管理栄養学科3年の学生5名が2チームに分かれ、それぞれが鈴廣かまぼこ、プルミエサンジェルマン、おむすび畑とコラボ商品を開発しました。商品開発は約7ヶ月かけて行い、健康栄養学部ならではの知識や発想を盛り込みながら試行錯誤し、完成させました。

林花音さん、舛谷菜沙さん、宮澤みなみさんの3名は、鈴廣かまぼこ、プルミエサンジェルマンとコラボし、「かまぼこをもっと若い人に、そして時期や期間に限定されずに食べてもらいたい」という想いをこめてかまぼこを使ったピザやパンを開発しました。

プロジェクトリーダーの林花音さんは、「かまぼこは良質なたんぱく質が豊富に含まれており、なおかつ低脂肪で低カロリーです。かまぼこの歯ごたえが合わさって、いままでに食べたことのない新しいパンができました。この商品を通してかまぼこの魅力を多くの方に知っていただき、興味を持っていただければと思います。」と話しています。

金原英恵さん、三村恵里奈さんの2名は、おむすび畑とコラボし、体を作るのに必要な栄養素を取り入れ、彩りにもこだわった、子ども・女性が喜ぶ商品を開発しました。

プロジェクトリーダーの金原英恵さんは、「おむすびだけでは不足しがちなたんぱく質を豊富に摂取できるよう、おむすびに入れる具材や調理法にこだわりました。加えて彩りにもこだわり、他では味わえない新感覚なおむすびに仕上がりました。子どもからご高齢の方までおいしく召し上がっていただける商品を考案できたので、このおむすびで笑顔になってもらえれば幸いです。」と話しています。

販売会の詳細は以下のとおりです。

文教大学×ラスカ平塚 コラボ商品販売会

【日時】11/16(金)～17(土) 11:00～19:00 (17日は17:00まで)

【会場】ラスカ平塚 1階 星の広場

【参加店舗】鈴廣かまぼこ(B1)、プルミエサンジェルマン(B1)、おむすび畑(3F)

【コラボ商品】

＜文教大学×鈴廣かまぼこ×プルミエサンジェルマン コラボ商品＞

- ソーセージのツナマヨピザ / 300円 (税抜)
- 百年ちくわのツナマヨピザ / 300円 (税抜)
- ぷちかま明太ポテト / 330円 (税抜)
- かまぼこ&明太チーズのボンデケーキ / 130円 (税抜)
- 百年ちくわ&明太チーズのボンデケーキ / 130円 (税抜)

＜文教大学×おむすび畑 コラボ商品＞

- カリ梅しらすおむすび / 195円 (税込)
- 鶏玉そぼろおむすび / 195円 (税込)
- おむすび弁当 / 486円 (税込)

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