



報道関係者各位

文教大学と鎌倉小川軒 大船ルミネウイング「うまいもん大学 2019」でコラボ商品を販売

文教大学健康栄養学部笠岡誠一ゼミナールは、10 月 19 日(土)～20(日)、大船ルミネウイングで開催される、「うまいもん大学 2019」にて、鎌倉小川軒とのコラボ商品を販売します。

【本件のポイント】

- ・文教大学健康栄養学部笠岡誠一ゼミナールの学生が、大船ルミネウイングで開催する「うまいもん大学 2019」に参加。
- ・文教大学と鎌倉小川軒とのコラボ商品を開発し、期間限定で販売。

「うまいもん大学」は、大船ルミネウイングが企画する鎌倉・湘南の地産地消をテーマに、地元の大学生と同地域の特産物を使った商品を開発して期間限定販売するイベントで、今年は文教大学を含め 8 つの大学が参加します。文教大学は、第 1 回から参加しており、今年で 5 回目の参加となります。

文教大学からは健康栄養学部笠岡誠一ゼミナールの学生が参加し、「潮風ウィッチ」と「古都～特選素材の鎌倉抹茶ロール～」の 2 種類を販売します。販売する商品は、神奈川県鎌倉市を中心に展開するお菓子店、鎌倉小川軒と共同開発しました。開発に関わったのは、瀬川こころさん、田中恵さん、櫛田実穂さん、河合優花さん、水野直輝さん（ともに健康栄養学部管理栄養学科 3 年）の 5 名です。

今回販売するコラボ商品は、鎌倉小川軒で通常販売されているお菓子をベースに、鎌倉小川軒の地元である古都鎌倉と海をイメージして製作しました。秋が旬の食材を選ぶなど、味が落ちないように、素材選びにもこだわった商品が完成しました。

「潮風ウィッチ」は、鎌倉小川軒の看板菓子「レーズンウィッチ」をベースに、鎌倉小川軒自慢のサブレで塩を感じるクリームと安納芋をサンドしています。「古都～特選素材の鎌倉抹茶ロール～」は、鎌倉小川軒の「鎌倉ロール」を抹茶仕立てにアレンジしています。ロールケーキの中には砕いた栗を、上のクリームには栗のペーストを使っており、抹茶との相性は抜群です。

今回のプロジェクトリーダーの瀬川こころさんは、「鎌倉小川軒さんのイメージを守りつつ、新しい自分たちのオリジナル商品を作り出すことはとても大変でしたが、いい経験になりました。」と話しています。

指導した笠岡誠一教授は、「焼き菓子 3 名、生菓子 2 名。それぞれが作り上げた逸品です。販売にもチカラを入れています。ぜひ会場までお越しください。」とコメントしています。

「うまいもん大学 2019」の詳細は下記のとおりです。

【期間】10月19日(土)・20日(日)

【場所】大船ルミネウイング 3階 正面入口前(神奈川県鎌倉市大船1-4-1)

【時間】10:00～18:00(日曜日は17:00まで) ※売切れ次第、終了となります。

【商品】◇潮風ウィッチ 183円(税込)

◇古都～特選素材の鎌倉抹茶ロール～ 540円(税込)



「潮風ウィッチ(手前)」と「古都～特選素材の鎌倉抹茶ロール～(奥)」

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〕 付属中学・高等学校 付属幼稚園
〔石川台キャンパス〕 付属小学校

《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

BUNKYO UNIVERSITY