



平成25年4月26日

報道関係各位

信州まつもと旬弁当(駅弁)開発事業ワークショップ 取材のお願い

拝啓 新緑の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、本学の人間健康学部観光ホスピタリティ学科ではこのたび、JA、松本市、イイダヤ軒、(株)ステーションビル MIDOR と共同で、松本の食材を使った駅弁「信州まつもと旬弁当」の開発事業に取り組めます。

これは、農畜産物の総合供給生産地としての松本市を PR するとともに、その PR 効果により地元農畜産物の消費拡大を進める事業となります。また、JA 主体の駅弁開発はあまり例がなく、産官学の共同開発による話題性も地域活性化に役立つことと考えています。

つきましては、5/8(水)に、学生と関係各位の最初のワークショップを予定しております。駅弁製作における具体的コンセプトの検討や課題整理などを打合せ、以降はその成果を踏まえてメニューづくりに取り組み、7月には試食品を完成させ、行楽シーズンに合わせての発売を予定しています。

つきましては、ご多忙のところ誠に恐縮ですが、報道関係各社様を通して、地域の皆様に広くご紹介いただきたく、取材方よろしくお願ひいたします。

敬具

記

日 時：平成25年5月8日(水) 16:40～

場 所：松本大学 522教室

参加者：JA から10名程度、観光ホスピタリティ学科学生10名程度

※2～3グループに分かれてワークショップ実施

内 容：詳細は別紙参照

共同開発：JA、松本市、イイダヤ軒、(株)ステーションビル MIDORI、松本大学

以上



[別紙]

信州まつもと旬弁当(駅弁)開発事業概要

1 目的

松本市は、農畜産物の総合供給産地として発展し、多品目の農畜産物が生産されています。

大消費地では、全国各地の農畜産物がスーパー等に並び、産地より価格で購入される消費者が多くを占める現状にあります。

消費者に選ばれ、信頼される産地となるため、この産地特性を活かし、購入者の多くが県外消費者となる駅弁を地元農畜産物のみで開発、販売することにより、農畜産物の総合供給産地であることのPR、そのPR効果から地元農畜産物の消費拡大を進めるものです。

なお、開発にあたっては産学官連携で取組み、2か月間の限定販売とします。また、購入した消費者へのアンケート調査を行い、次年度以降コンビニ弁当、スタめし(松本山雅FC)等新たな展開の参考とします。

2 具体的内容

(1) 事業内容

(ア) 松本大学(予定)と連携し、信州プレミアム牛肉、松本一本ねぎなど松本産食材を使用した新たな駅弁を開発する。また、開発にあたっては地元消費者の意見も取り入れる。

(イ) JR指定のイダヤ軒(予定)と連携し、商品化に取り組む。商品化にあたっては、信州プレミアム牛肉、松本一本ねぎなど一般食材に比べ地元食材の価格が高い場合、その差額の1/2を支援する。

(ウ) JR松本駅において、10月から11月の2ヶ月間1,000個の限定販売(JR内諾済)に取り組む。松本駅の駅弁販売数は、シーズンによって250食/日、週末には500食/日以上売れ、平均で7,000食/月以上となる。

(エ) 「地元の食材によるこだわり弁当」として販売し、駅弁全体売上数の7%を目指す。

(オ) 駅弁の中に返信用のアンケートはがきを入れ、調査結果を次年度以降の駅弁開発の参考とする。

(2) モデル的である理由

JAが主体となる駅弁開発はあまり例がない。また、産学官連携した駅弁開発には話題性もあり、アンケート調査を次の商品開発に活かすことで商品のレベルアップも図られる。

(3) 発展性のある理由

駅弁はバリエーションがあり、次年度以降もシーズンごとなど事業の拡充が見込める。また、弁当は、コンビニ弁当、スタめし(松本山雅FC)等の新たな販路も見込める。