



平成25年9月27日

報道関係各位

## 「林檎の湯屋おぶ～」と共同開発した スイーツ「かぐやりんご姫」の発表会について

拝啓 初秋の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。日頃は大変お世話になっております。

さて、本学の総合経営学部観光ホスピタリティ学科白戸ゼミナールでは、松本市の「林檎の湯屋」と共同で、りんごを使ったスイーツ「かぐやりんご姫」の開発事業に取り組んできました。

本プロジェクトは、昨年9月に実施された日本大学との合同ゼミの一環として、「おぶ～」の調査を行なったことがきっかけとして開始されました。特に「おぶ～」が、リンゴ畑に建設された経緯を踏まえて、りんごを使ったスイーツなどのメニューの開発に取り組んできました。本年7月には、餃子の皮でリンゴとサツマイモを包んだ試作品を完成させました。その後、改良に取り組み、特に本年8月からは、「おぶ～」のスタッフの指導や助言を頂きながら、試作を繰り返し、今回10月1日より「かぐやりんご姫」として発売する運びとなりました。

そこで、発売に合わせて、商品について説明会を開催することになりましたので、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いたします。

敬具

記

日 時：平成25年10月1日(火) 14:00～

場 所：林檎の湯屋 (長野県松本市石芝 3-9-44)

参加者：観光ホスピタリティ学科白戸ゼミ学生 おぶ～関係者

内 容：「かぐやりんご姫」の商品紹介

以上



〔別紙〕

おぶー×松本大学 共同企画商品

# 『かぐやいんご姫』

松本大学 総合経営学部

白戸ゼミ 商品開発部

<商品開発までの経緯>

松本大学白戸ゼミナールでは「地域活性」をテーマにいくつかの活動を行っています。その中のひとつ商品開発では、その地域ならではの商品をつくり活性化へつなげていこうと活動しています。

今回のおぶーさんとの商品開発のきっかけは、昨年9月に実施された日本大学との合同ゼミの一環としておぶーの調査を行ったことでした。

最初の目的は、メニュー表の改善や新しいイベントの企画を提案してほしいということでしたが、活動の中で、昔おぶーが建つ前はその周辺一帯がりんご園であったということを知り、何かおぶーならではのりんごを使った商品をつくることはできないかと考え、商品開発を進めてきました。

<開発経緯>

**9月**・・・日本大学との合同ゼミでおぶーを調査した際にりんごを用いた商品を開発してみたいという案が出る。



**2月**・・・試作1回目

- ・ドーナツ、雪見大福などを試作

ここでりんごとさつまいものあんを餃子の皮で包むというアイデアが出る。

上土のカフェで試食。アンケートを実施  
味、見た目、調理方法を改善。

ピンクレディという品種のりんごのジャムを開発。



■本件に関するお問合せ先

松本大学 白戸研究室 TEL 0263-48-7200(代表)

携帯 080-1132-5489



学校法人松本学園  
**松本大学**

**PRESS RELEASE**

【発信】松本大学入試広報室

〒390-1295 長野県松本市新村 2095-1

TEL0263-48-7201 FAX0263-48-7291

<http://www.matsumoto-u.ac.jp>



**7月**・・・試作2回目 おぶー西村さんと打ち合わせ  
商品案再考

**8月**・・・試作3回目 おぶーさんに行き、  
料理長さんや従業員さんの意見をいただく。



**9月**・・・改善した商品をおぶーさんへ再度持ち込み  
最終調整

**9月13日**・・・「かぐやりんご姫」完成。

**10月1日**・・・発売



■本件に関するお問合せ先

松本大学 白戸研究室 TEL 0263-48-7200(代表)

携帯 080-1132-5489