



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>

平成28年6月22日

報道関係各位

「上土・お城下町の魅力をパンに挟もう」プロジェクト(仮称) 商品試作のお知らせ

梅雨の候、貴社ますますご清祥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・向井ゼミナールでは、松本市の上土商店街の活性化に取り組んでおります。これまで、上土商店街振興組合と協力し、大正時代のレシピで作られた「大正ロマンカレー」や「大正ロマンおやき」、「揚土レトロール」など大正ロマンをテーマにした商品を開発してきました。

今回は、昨年開店した「カフェあげつち」と共同で、上土やお城下町一带の飲食店を巻き込み、地元の方々や観光客に松本の魅力を知って頂くことを目的に、緑町の老舗の「小松パン店」様にご協力いただき、上土界隈の飲食店から食材やアイデアの提供を受けて、「上土・お城下町の魅力をパンに挟もう」という新しい企画を開めました。すでに学生が各店舗を回りご相談した結果、多くの飲食店からアドバイスや食材の提供などのご協力を頂けることになりました。

そこで今回、その中から数店の食材を使用して商品試作を行なうことになりました。「橋倉」様のジャム・ソースや「磯村」様のあんこ、「ル・コトリ」様のヒレカツとハンバーグ、「本郷鶏肉」様の山賊焼などを提供いただき、「小松パン店」様のパンに挟んで試作し、食材を提供して下さった店舗やアドバイス頂ける飲食店にお持ちしてコメントを頂きます。

なお今回試作した商品は、7月3日(日)に開催する「コミュニティカフェ・あげつち日和」で試食をして頂き、その評価を踏まえて夏以降に「カフェあげつち」においてカフェ・メニューとして提供していく予定です。詳細は別添の企画書をご参照ください。

つきましては、ご多忙のところ誠に恐縮ですが取材をよろしくお願いたします。

敬具

記

日 時：平成28年6月24日(金) 午後3時30分試作開始

場 所：上土 下町会館(カフェあげつちにお越してください)

参加者：総合経営学部白戸・向井研究室学生・上土商店街関係者

内 容：「上土・お城下町の魅力をパンに挟もう」プロジェクト(仮称)

商品試作

以上

■本件に関するお問合せ先

松本大学 白戸研究室・向井研究室 TEL 0263-48-7200(代表)



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

企画書「上土・お城下町の魅力をパンに挟もう」プロジェクト（仮称）

松本大学白戸・向井ゼミでは、「カフェあげつち」と共同で地域の居場所作りをしています。この度、新しい商品開発を通して、さらなる居場所づくりを進めたいと考えています。

そこでお城下町まちづくり推進協議会（緑町・みどり会・ナワテ通り商業協同組合・ナワテ商業会・上土町・上土商店街振興組合）に所属されている店舗様等に食材やソースの提供、商品のアドバイスをお願いし、地域を代表する飲食店の食材を地域に親しまれている「小松パン店」様のパンに挟んだ新商品を開発することになりました。

1. 目的

- ① 地域の食材を使った商品を「カフェあげつち」で継続的に販売することで、地域のお店を知って頂くことで、地域の人々が足を運ぶなど地域活性化を促す。
- ② 地域の店舗について地域の方やカフェを利用してくださる方に宣伝する。
- ③ 地域の店舗同士の連携を進めることで、店のつながりを深める。
- ④ 開発した商品を高齢者や子育てをする世代と子供に食べてもらうことで集客を狙う。
- ⑤ 「カフェあげつち」での滞在時間を延ばし、居場所づくりを広げる。

2. コンセプト

「小松パン店」様から仕入れたパンに各店舗から提供頂いた食材を挟む。また店舗で使っているソースなどを提供頂き挟む。販売の際やイベントの際、地域のお店の紹介をする。

3. 予定

- 6月24日 試作1回目地域の方々と共に「カフェあげつち」にて試食
- 7月3日 上土日和イベントでの試作提供
- 7月中旬 試作2回目 地域の方々に試食提供
- 8月6日 上土町納涼祭前日 準備
- 8月10日 学習支援事業に参加する子どもたちに食べてもらって宣伝
- 9月以降 カフェで販売（週1日～2日を目安に）

4. 今回ご協力いただいた飲食店

食材の提供 「小松パン」様（パン）、「アベニュー ドウ ラ リベルテ 橋倉」様（自家製ジャム・ソース）、「東もん磯村」様（あんこ）、「ル・コトリ（Le Kotori）」様（ヒレカツ・ハンバーグ・ソース）、「本郷鶏肉」様（山賊焼）

アドバイス 「丸山鶏肉」様、「もも八」様、「想雲堂」様、「矢っ樽」様、「ザ・ソース（The Source Diner）」様

■本件に関するお問合せ先

松本大学 白戸研究室・向井研究室 TEL 0263-48-7200(代表)