



平成29年 6月22日

報道関係各位

焙煎そば粉EXを活用した産学官連携の6次産業化新商品 「信州アルクマ揚げそば」を発表します

松本大学健康栄養学科矢内研究室では、斉藤農園、あづみ野食品、信陽食品、長野県と共に信州産「焙煎そば粉EX」を活用した新商品「信州アルクマ揚げそば」を開発しました。「信州のそば」をスナック感覚で気軽に味わっていただけるよう工夫したものです。

JR 東日本グループで取り組んでいる「のもの1-2-3」プロジェクトの一環で、7月1日より始まる信州デスティネーションキャンペーンに合わせて、オーソドックスな「旨塩味」と、信州らしい「わさび味」の2種類の販売を始めます。

販売開始に先立ち、下記のとおり学生が「焙煎そば粉EX」を活用した今までの取り組みと、新商品の発表を行ないますので、ご案内申し上げます。

記

日 時： 2017年6月27日（火） 11:30～12:30

場 所： 松本大学大会議室 （4号館2階）

内 容： 矢内研究室学生による発表

（焙煎そば粉EXを活用した6次産業化の取り組みについて・新商品について）

焙煎そば粉EXを活用した取り組みに関する各種表彰の事例紹介

ほか

■本件に関するお問合せ先

松本大学 TEL 0263-48-7200(代表)

健康栄養学科 矢内和博

TEL 090-1415-2217

Email kazuhiro.yanai@matsu.ac.jp