



平成26年7月 13 日

報道関係各位

山賊焼き弁当開発 取材のお願い

拝啓 長雨の候、貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。日ごろは大変お世話になっております。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、本学の生活協同組合では、生協学生委員会の企画で本郷鶏肉と共同で山賊焼きを使った弁当開発をすすめております。本プロジェクトでは、7月8日に山賊焼きの試食会を学生の参加で実施し、山賊焼きにあわせる食材のイメージを膨らませ、いくつかのアイディアを参加者より提供してもらいました。(詳細別紙)

今回、その中から2点の試作を行ない、実際に弁当の形にして試食する予定にしております。その中で、さらに改善が必要であれば、改良を加えていくことにしています。

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致します。

敬具

記

日 時：平成26年7月14日(月) 18:30～

場 所：松本大学6号館1階実習食堂

参加者：本郷鶏肉等2名、生協学生委員及び健康栄養学科学生10名等

内 容：弁当の試作品試食と検討

共同開発：本郷鶏肉、松本大学白戸ゼミ、松本大学矢内ゼミ、松本大学生生活協同組合

以上



生協学生委員会企画

山賊焼きで、新しい弁当をつくらう！

1. はじめに

- ・ 松本大学ならではのメニューをつくるため、この間様々な商品開発がされていますが、生協で販売できるものが限られているため、その成果を大学の中で共有することがなかなかできていないのが現状ではないかと思えます。
- ・ 今回、本郷鶏肉さんのご提案で、比較的仕入値の安い山賊焼きで商品開発できないか打診があり、丼物の弁当の商品開発をすすめてみることになりました。
- ・ 生協では、松本大学の成果物を販売することで、今後の商品開発の方法について学ぶことになり、大学としても生協を商品提案の場として活用していただくことをすすめていけると思えます。
- ・ もちろん、学生にとっては自分たちの勉学の延長線上でとらえていける中身でもあります。

2. これまでの経緯

- ・ 「山賊焼き試食会」
7月8日(火) 17:00～ フォレストホール2階
参加人数：20名
アンケートや事前準備「どんな山賊焼きの味付けがいいか」

3. 以降、夏休みなどを通じて、生協で販売できる状態に仕上げていくことを目標にします。

- ・ まずは、生協の厨房で比較的簡単につくれるレシピであること。
- ・ 価格としても、販売価格が400円を切るぐらいの設定であること。
- ・ あわせて、一緒に購入してもらいたい商品などの提案など（サラダ・スープなど）。