



平成26年6月2日

報道関係各位

信州まつもと旬弁当(駅弁)「城下町のおごつつお」 2014 年夏バージョンメニュー試食会の取材のお願い

初夏の候、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、前回もご案内した通り、本学の総合経営学部観光ホスピタリティ学科では昨年、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み、「城下町のおごつつお」を11月から販売をしてきました。これはお蔭様で大変好評をいただき、現在まで約1700個以上を売り上げ、2000個制作したパッケージもほぼ使い切り、定番の駅弁となっています。

このたびメインメニューである松本一本ネギが入手困難になったことから、夏から秋にかけて旬となる、野菜を使った「夏バージョン」へのリニューアル事業に着手しておりますが、前回の検討会で提案された「旬の野菜の肉巻」などの新メニューについて試作を行ない試食することになりました。発売は7月末ぐらいをめどとして短期間でリニューアルを行なう予定です。また、今年度は新しく地域の食材を活かした井物の駅弁の開発にも取り組む予定です。

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いいたします。

敬具

記

日 時：平成26年6月5日(金) 14:00～

場 所：ホテル飯田屋

参加者：JA、イイダヤ軒、松本市等から5名程度、

観光ホスピタリティ学科学生5名程度

内 容：駅弁の新メニューの試食検討会

共同開発：JA、松本市、(株)ステーションビル MIDORI、松本大学

以上