



2020年12月10日

報道関係各位

松本大学矢内研究室・株式会社まるたか・有限会社あづみ野食品 共同発売の新商品に関する記者会見について

平素は、松本大学の活動にご理解およびご支援賜りまして心から感謝申し上げます。

この度、松本大学矢内研究室は、株式会社まるたか様及び有限会社あづみ野食品様との共同で新商品を発売する運びとなり、記者会見を開かせていただくこととなりましたので、ご報告させていただきます。ご多忙の時期とは存じますが、ぜひ取材報道をよろしくお願いいたします。

記

- | | |
|-----------|--|
| 1. 日時 | 2020年12月15日(火) 14:00~15:00 |
| 2. 場所 | 松本大学6号館1階 会議室 |
| 3. 出席者 | 松本大学矢内研究室 |
| 4. 商品名・価格 | ● はちの子パイ饅頭 (481円税別)
● イナゴおかき (370円税別) |
| 5. 販売場所 | 長野県内 SA、PA(一部)より年内販売スタート、
年明けにその他店舗にて展開予定 |
| 6. その他 | 別紙にて商品コンセプトを紹介 |

以上

■本件に関するお問合せ先

松本大学 矢内研究室 TEL 0263-48-7200 (090-1629-5888) kazuhiro.yanai@t.matsu.ac.jp



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>

[別紙]

商品コンセプト：今、昆虫食が注目されてきています。

世界の食糧問題は非常に深刻ですが、戦後の混乱から高度成長期を経て、飽食の時代と言われる、世界中の料理が食べれる、また非常に低コストな食品も多くみられます。そのような中、コスト重視の食品製造がもたらす負の遺産が食品ロスの問題です。たくさん作り、コストを下げ、賞味期限が切れたら廃棄する。1次産業と2次産業が常にコストとにらみ合いをしているのが現状であります。食品のリサイクルも盛んに行われるようになってきたものの、「もったいない」が限界にきているようにも思えます。

今後数十年先に、世界的な食糧難が到来すると言われていています。発展途上国の人口増加が招く食糧不足が日本の食事情をひっ迫することが予想され、食糧自給率の低い日本が直面する課題と考えています。食料の循環を真剣に考える時期になってきていると我々は考えます。

今回お披露目します2つの商品は、信州の伝統である昆虫食に着目し、食糧問題にアプローチするきっかけとなると願い、発売に至りました。

海の無い文化の長野県の重要な蛋白源として、はちの子、イナゴ、蚕、ざざ虫などの昆虫が食されてきました。一般家庭で食べる機会は減ってきていますが、居酒屋メニューの定番ともなっています。今回の商品は、虫の存在を無くすために、はちの子、イナゴの佃煮を特殊製法で粉末化してそれぞれに使用しましたことにより、見た目の抵抗もなく、美味しいと感じていただける商品に仕上げました。

今回の商品は、監修が矢内研究室、昆虫の粉末化およびおかきの製造がB&A工房安曇野、パイまんじゅうの製造および両商品の販売者が株式会社まるたか及び有限会社あづみ野食品となっており、松本大学地域活性化モデルの1事例として発表させていただきます。

■本件に関するお問合せ先

松本大学 矢内研究室 TEL 0263-48-7200 (090-1629-5888) kazuhiro.yanai@t.matsu.ac.jp