

千葉商科大学 プレスリリース

木更津市内陸部の活性化をめざして開発した商品 学生の働きかけにより、道の駅いちかわでの販売が決定!

～11月23日 販売イベントのご案内～

千葉商科大学(学長:原科幸彦)人間社会学部(学部長:朝比奈剛)齊藤紀子准教授のゼミナール生は、観光ブルーベリー園「エザワフルーツランド」(千葉県木更津市、代表:江澤貞雄)と「ど根性栽培ブルーベリー 飲む果実(フルーツ)酢」を共同開発し、今年3月の販売開始以来、販売促進を担う木更津市産業・創業支援センター(らづBiz)との連携のもと同商品のPRに努めてきました。

これまで同園や「道の駅木更津 うまくたの里」、JA直売所など、同商品は主に木更津市内で販売されてきましたが、このたび、学生たちの商品プロモーション・取り扱い依頼により「道の駅いちかわ」での販売が決定しました。「木更津市内陸部活性化のため、市川でも『ど根性栽培ブルーベリー』について知ってもらい、人々がブルーベリー園を訪れる／商品を購入する動きを生みたい」という学生たちの思いがひとつ実現したことになります。

発売日の11月23日(土・祝)には、道の駅いちかわにて、学生たちが販売イベントを行いますのご案内いたします。台風15号の被害により、同園は今年の摘み取り園の営業を終えざるを得ない状況となっておりますが、来年の開園に向けて、学生たちは同商品の販路開拓やレシピ開発を今後も行っていきます。

◆販売イベント概要

【日時】2019年11月23日(土・祝) 11:00～14:00

【場所】道の駅いちかわ(市川市国分6-10-1) 入口付近特設ワゴン

【内容】特設ワゴンでの商品紹介、試飲、販売。同大政策情報学部と連携し、ど根性栽培(※)の特長やブルーベリー酢の割り方／飲み方のレシピが書かれたパンフレットも配布予定。

※「ど根性栽培」……それまで常識とされていたアメリカ式栽培方法とは一線を画し、土壌改良材を使わずに、ブルーベリーを大地に直接植え、人為的な水やりをせず、有機質肥料を年1回しか与えないという独自の新しい無農薬での栽培方法。

◆商品概要



【商品名】「ど根性栽培ブルーベリー 飲む^{フルーツ}果実酢」

【内容量】200ml

【価格】1,700円(税抜)

1本あたりブルーベリー160グラムを使用。混ぜ物を入れず、ブルーベリー、ブルーベリー酢、粗糖だけで製作している。

<報道関係者の皆さま>

商品開発・販売促進を行う学生へのご取材をぜひご検討ください。また、プレゼントコーナー等でご紹介いただける場合は商品をご提供いたしますので、お声がけください。

販売イベントをご取材いただける場合は、11月21日(木)までに添付のFAX返信票にてお知らせくださいますようお願い申し上げます

<プレスリリースに関するお問い合わせ先> 千葉商科大学 戦略広報センター

〒272-8512 千葉県市川市国府台1-3-1 [Tel] 047-373-9968 [E-mail] p-info@cuc.ac.jp

CUC 千葉商科大学
Chiba University of Commerce

www.cuc.ac.jp