

千葉商科大学 プレスリリース

コロナ禍での学生たちのおうち時間を食で豊かに 料理の切り口になる魔法のソース「Kirikuchi」を学生が開発

千葉商科大学(学長:原科幸彦)の学生食堂「The University DINING」では、サービス創造学部(学部長:坂井恵)の「THE UD・プロジェクト」(※1)(担当教員:西尾淳教授、MILLER, Kevin 准教授)を受講している学生と「DINING SERVICE DESIGN LAB」(※2)が協同で開発した、魔法のソース「Kirikuchi」の販売、提供を5月17日(月)から開始します。

※1「THE UD・プロジェクト」…本学サービス創造学部の正課授業の1つ。SDGsをテーマに、これまでロスにならないフードメニューの開発に取り組むなど、「The University DINING」を活用してさまざまな活動を行うプロジェクト。

※2「DINING SERVICE DESIGN LAB」…「The University DINING」の運営、「The University DINING」を舞台に、学生の感性や行動力、発想力などを育むワークショップや地域に開かれた学食をめざしたイベントなどを企画・実施する活動機関。

◆魔法のソース「Kirikuchi」開発の概要

- ・ 開発コンセプトは、コロナ禍で不安な生活を送る学生たちのおうち時間を食で楽しくしようというもの。ブランド名の「Kirikuchi」には、「切り開くための目印」「着眼や発想の仕方」という意味があり、「コロナ禍で不安な日々を切り開いて欲しい」という思いも込められている。
- ・ 開発には、同学食をプロデュースした TRANSIT GENERAL OFFICE INC. および The University DINING フードディレクター・浅本充氏(株式会社ユニテ代表)とのオンライン会議や試食会を重ね、デザインやネーミング、味の構成などを考えた。
- ・ 手間がかからずに料理ができる2種類のソースを開発。パスタだけに使えるソースではなく色々な料理に使える万能調味料に仕上げた。(初回約1,300個を生産)

【品名】 Kirikuchi レモンの風味薫る 爽やかトマトソース
ナッツの食感楽しむ 深みバジルソース

【内容量】 150g

【価格】 400円(税込)

【販売場所】 千葉商科大学 The University DINING

※一般の方の利用を中止しています。6月頃から郵送の注文受付を開始する予定です。



【報道関係者の皆様へ】

商品開発をした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商品をご紹介します場合もお気軽にお声がけください。

<プレスリリースに関するお問い合わせ先> 学校法人千葉学園 経営企画部 戦略広報室

〒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
Chiba University of Commerce

千葉商科大学

www.cuc.ac.jp