

2022年5月26日
 千葉商科大学

本学キャンパス内で養蜂の「はちみつ」を使い、学生と地元企業が商品開発 5月27日より販売開始 ～洋菓子・創作料理をはじめ、3種類の商品を開発～

千葉商科大学(学長:原科 幸彦 所在地:市川市国府台 略称:CUC)の養蜂事業「国府台 bee Garden」では、養蜂の「はちみつ」を用いて地元企業と開発した商品を5月27日(金)より順次、販売を開始します。

養蜂事業「国府台 bee Garden」を運営するのは、本学に在籍するCUC100ワイン・プロジェクトの学生たち12人です。本年3月から市川市のキャンパス内で養蜂事業「国府台 bee Garden」を開始し、4月と5月に行われた採蜜では予想をはるかに上回る約69Kgもの蜂蜜に恵まれました。

学生たちは地産地消を促し、地域活性化につなげたいとの思いから、地元の市川市で愛されている創作洋菓子店「モンパリエ」、欧風創作料理店「ラ・ドルチェ・ヴィータ」、クラフトビール醸造所「まるやブルワリー」(丸屋文具店)と協力し、このたびの商品化・販売の運びとなりました。

販売商品は洋菓子のタルト「ミツバチに恋して」(価格:300円)、創作料理は「豚バラ肉のスペアリブ～国府台の花とCUCの思いをこめたはちみつを添えて～」(価格:1,540円)、ハニービール「手児奈姫の午睡」(価格:800円(予定))の計3種のほか、はちみつそのものを味わえるよう、はちみつ「国府台 bee Garden(100g瓶入)」(価格:800円)も用意しました。企業とのコラボ商品はご協力頂いた店舗で販売または飲食が可能です。また、はちみつは、オンラインショップで販売いたします。

「CUCブランドのはちみつ商品」販売概要

◆ミツバチに恋して(はちみつタルト) (創作洋菓子店「モンパリエ」)

【価格】1個300円(税込)

【コンセプト】

地元で採れたはちみつをたっぷりに使った豊潤で味わい深いタルトです。自然のはちみつの香りや味、食感をいかに封じ込めるか、パティシエ苦心の作です。学生が養蜂活動に魅せられている姿を“恋して”という言葉に込めました。



◆豚バラ肉のスペアリブ～国府台の花とCUCの思いをこめたはちみつを添えて～ (欧風創作料理店「ラ・ドルチェ・ヴィータ」)

【価格】1皿1,540円(税込)

【コンセプト】

同店シェフのお母さまが得意だったスペアリブ料理に、国府台の花々にミツバチが群れ遊ぶ様子と本学が取り組んでいるSDGsへの思いを、はちみつに託して提供します。



◆手児奈姫の午睡(ハニービール) (クラフトビール醸造所「まるやブルワリー」)

【価格】350ml 800円(税込) ※予定

【コンセプト】

ハチは万葉時代も変わらず市川市真間の地で蜜を集めて飛び回っていたと思います。そこから「万葉の世の静かな昼下がり」のひと時、絶世の美女と謳われた真間の手児奈姫が草花に囲まれ、ウトウトと気持ちのよい午後の眠りにつく。その周りをミツバチが楽しそうに飛んでいる……」とイメージを膨らませ、ほのかに甘く香り高いビールを表現しました。

■商品写真、商品発表会の写真は以下のURLよりダウンロード可能です。

<https://bit.ly/3t04JpL>

有効期限:2022年6月2日(木)23:59 ※ダウンロードできない場合は、お手数ですが問い合わせ先へご連絡ください。

○創作洋菓子店「モンパリエ」

所在地:千葉県市川市市川南 1-5-17 アクセス:JR 総武線 市川駅下車 南口より徒歩 1 分

○欧風創作料理店「ラ・ドルチェ・ヴィータ」

所在地:千葉県市川市真間 3-1-18 アクセス:京成本線 市川真間駅下車 徒歩 5 分

○クラフトビール醸造所「まるやブルワリー」

開業予定地:千葉県市川市真間 4-7-23 アクセス:京成本線 市川真間駅下車 徒歩 12 分

○はちみつ(販売者)

株式会社CUCサポートオンラインショップ:<https://www.cuc-support.com/goods.html>

○販売開始日:2022年5月 27 日～(はちみつ「国府台 bee Garden(100g瓶入)」)

※「ミツバチに恋して(はちみつタルト)」は6月上旬、「豚バラ肉のスペアリブ～国府台の花とCUCの
思いをこめたはちみつを添えて～」は 6 月中旬、ハニービール「手見奈姫の午睡」は10月を予定

◆養蜂事業「国府台 bee Garden」詳細

- ・ 養蜂場所:本学 1 号館 3 階北側テラス(設置:2022 年 3 月 28 日)
- ・ 規 模:巣箱 5 箱(5 群/約 150,000 匹)
- ・ 種 類:セイヨウミツバチ(行動半径2～3Km)
- ・ 蜜 源:里見公園、じゅん菜池緑地、江戸川河川緑地
- ・ 養蜂指導:NPO 法人 銀座ミツバチプロジェクト
ビルの屋上での「都市型養蜂プロジェクト」を 2006 年より開始。
現在、全国100カ所以上ある学校や企業のプロジェクトの多くを指導・応援している。
- ・ 今後のスケジュール
採蜜作業を月 2 回程度実施(4 月～8 月頃まで)
地域の子どもたちとの体験学習会、近隣住民の見学会、他大学との交流などを実施予定。

◆国府台 bee Garden プロジェクトについて

街の空をミツバチが安全・自由に飛び、四季折々多くの草花で揺れる人間と自然が融和した地域を創生する「国府台 bee Garden」をめざす構想。ポリネーターであるミツバチをキャンパス内で飼育することで、都市の緑化、生態系の維持に貢献し、さらにはちみつの販売や地元菓子店、レストラン等とのコラボ商品開発により、地産地消を促し地域活性化につなげる考えです。

政府発表の「SDGs アクションプラン 2022」の中では、養蜂振興を強化する施策が掲げられており、「2 飢餓をゼロに」「13 気候変動に具体的な対策を」「15 陸の豊かさを守ろう」につながるものとしています。

養蜂を行うのは CUC100 ワイン・プロジェクトの学生たち。都市養蜂の先駆者である「銀座ミツバチプロジェクト」の全面的支援を受け、日常の蜂の世話や蜂蜜の採集、商品化、販売企画などを行うものです。

◆CUC100ワイン・プロジェクト

大学創立100周年に向けて、市川市産のオリジナルワインの醸造をめざすプロジェクト。ワイン造りに使用するブドウの栽培を通じて、地域の方々と交流する場をつくり、農業の未来やエネルギー資源について考えるきっかけを与えることを目的としています。地域住民や子どもたちに向け、草花観察会、採蜜体験会、ミツバチ観察会の実施なども検討しています。

【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ(*4 月より名称が変わりました)
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp