

学生考案メニューを学食で販売 無農薬栽培で安心・安全「ど根性ブルーベリー飲む果実酢」を使用

6月13日(月)～24日(金) 11時00分～学生への取材が可能です

千葉商科大学(学長:原科幸彦)人間社会学部(学部長:鎌田光宣)齊藤紀子准教授のゼミナール生は、ブルーベリー観光園「エザワフルーツランド」(千葉県木更津市、代表:江澤貞雄氏)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、2019年3月より販売しています。

このたび、「ど根性栽培ブルーベリー飲む果実酢」を使用した食事メニューを千葉商科大学内食堂「The University DINING」で6月13日(月)～24日(金)の期間限定で販売いたします。

今回はメイン4種類の他、小鉢やドリンク、デザートなど全12種類のメニューを2週にわたり日替わりで販売、「ど根性ブルーベリー飲む果実酢」もカフェ(コーヒー&ベーカリースタンド)で販売します。また、学生が店頭でアンケート調査を実施し、今後の「ど根性栽培ブルーベリー」の社会的認知度向上や消費拡大につなげます。

これまで齊藤ゼミ生は、販売促進を担う木更津市産業・創業支援センター(らぶ-Biz)との連携のもと、オンライン店舗での販売やレシピ開発を通して、同商品の販売促進に努めてきました。今回は学内関係者のみを対象として実施しますが、これらメニューがど根性栽培ブルーベリーの生産地である木更津市の飲食店で提供されることにつながれば、地域活性化に資することになると考えています。

販売期間中はご試食並びにレシピ開発に取り組んだ学生への取材が可能ですので、ご多忙とは存じますが、ご取材賜りたくご案内申し上げます。

◆イベント概要

【日 時】2022年6月13日(月)～6月24日(金) 11時00分～14時30分 *平日のみ販売

【場 所】千葉商科大学内食堂「The University DINING」(千葉県市川市国府台1-3-1)

【内 容】「ど根性栽培ブルーベリー飲む果実酢」をふんだんに使用したメニューを販売

◆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。

※「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。



◆メニュー開発を担当した学生のコメント

私たちは、食べていただいた方のご家庭でも試していただけるようなメニュー開発を心がけ、今回、一般的に果実酢を活用したレシピとしてイメージしやすいドリンクやデザートだけでなく、主菜や副菜となるメニューも考案しました。

学生食堂「The University DINING」の協力のもと、私たちも実際に試食し、エザワフルーツランド産のブルーベリーの魅力を感じることができました。ブルーベリー酢とマッチしたメニューをぜひ多くの学生の皆さんに食べていただけたらと思います。そして、この活動を活かし、今後はさらにPR活動を展開していきたいと考えています。

◆販売メニュー ※予告なしに変更する場合があります。予めご了承下さい

<学食提供メニュー>

レギュラーセット(メインメニュー1品、サイドディッシュ2品、ご飯、スープ) 550円(税込)の日替わりメニューとして販売

1. メインメニュー



甘酢あん 鶏肉じゃが



鶏もも肉の甘辛唐揚げ



鶏むね肉の
ブルーベリー酢がけ



彩り野菜と照り焼きチキン

2. サイドディッシュ



ミートボールアスパラ添え



シャキシャキ水菜の和え物



サッパリ春雨サラダ



フルーツポンチ

<カフェ(コーヒー&ベーカリースタンド)提供メニュー>

6/13~24の期間限定メニューとして販売



ブルーベリーソーダ
250円(税込)



ブルーベリーミルク
250円(税込)



ブルーベリーココア
250円(税込)



ブルーベリーパンナコッタ
250円(税込)

【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 TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp