H28 年 10 月　新聞記事（山陰中央新報）

ローソンのパンとスイーツ
県立大生が共同開発

県産品用

県立大短期大学部（松江市浜乃木7丁目）の学生がコンビニのローソンと連携し、県産の米粉とイチジクを原料にしたパンとスイーツを開発した。中国四国地区にある同社店舗で11日から、約1カ月間の期間限定で販売される。

開発したのは、生地に県産の米粉を使用した「ぜんざい風デニッシュパン」（145円）と、県産イチジクのジャムを挟んだ「島根県産いちじくの豆乳ホイップエクレア」（150円）の2商品。働く女性をターゲットに意識したエクレアは、片手で口に入れやすい細長い形状に仕上げ、1食当たりのカロリーを既存品より低い200キロカロリー以下に抑えた。

ローソンが、県産品の販路拡大などで包括業務提携を結ぶ県を通じ、同大に共同開発を打診した。同社が県内の教育機関と連携して商品を開発するのは初めて。県産品の機能性を学ぶ健康栄養学科2年の9人が約半年かけて、コンセプト作りから取り組んだ。

開発に携わった9人が5日、松江市殿町の県庁に溝口善兵衛知事を訪ね、完成を報告。石倉由莉香さん(19)は「商品を通じて島根の魅力を発信したい」と意気込みを語った。（吉田雅史）

ローソンと共同企画した商品を手にする学生

平成 28 年 10 月 6 日付・山陰中央新報

業界アラカルト　à la carte

学生のアイデアがコンビニに

コンビニの㈱ローソン（東京都）は中国・四国地区の店舗で、島根県産の米粉を使用した「ぜんざい風デニッシュパン」（税込み145円）、「島根県産いちじくの豆乳ホイップエクレア」（同150円）の販売を開始した。

島根県立大短期大学部健康栄養学科（松江市浜乃木７丁目）の学生と共同開発した。同社が島根県内の大学や高校と連携し、商品開発するのは初めてという。

「出雲ぜんざい」をイメージしたパンは、クリ入りの粒あんに紅白の求肥（ぎゅうひ）をトッピングし、食感と外観の華やかさを演出した。エクレアはイチジクのジャムと豆乳ホイップクリーム、カスタードを合わせたスイーツで、「働く女性」をターゲットに設定。片手で口に入れやすい細長い形状としたほか、1食当たりのカロリーを既存品の約280キロカロリーより低い200キロカロリー以下に抑え、ヘルシーさを打ち出した。

ローソンは中国・四国地区で1293店舗（８月末現在）あり、11月中旬まで約１カ月間の期間限定で販売する。

ローソンが島根県立大短期大学部と共同開発した二つの商品

山陰経済ウィークリー　平成 28 年　第 40 巻第 27 号