

■ 産学官連携！社会学部・池内裕美研究室×大阪府×大阪タカシマヤ ■

大阪の人においしく野菜を！ 『大阪ええモン 関大Vグルメ』が誕生

▽ 11月13日(水)から26日(火)まで 大阪タカシマヤ名物企画『大阪ええモン』で発売

関西大学社会学部の池内裕美研究室と大阪府、大阪タカシマヤ（大阪市中央区）は、産学官連携で3種のVegetable グルメメニューを開発しました。同商品は、11月13日（水）から26日（火）まで大阪タカシマヤの名物企画『大阪ええモン』にて、オリジナル商品『大阪ええモン 関大Vグルメ』として発売されます。

**本件の
ポイント**

- ・野菜摂取量が全国ワーストクラスの大阪府民におすすめする野菜グルメメニューを考案
- ・大阪タカシマヤと連携し、大阪の人気店や人気メーカーと一緒にオリジナルメニューを開発
- ・コンセプト作りやネーミングなど、学生のアイデアを取り入れて大阪ならではのおいしさを追求

『大阪ええモン』は大阪の知られていない魅力を発掘して紹介する、大阪タカシマヤの名物企画。このたびの連携で池内研究室は、大阪タカシマヤの人気店・人気メーカーと一緒に、学生のアイデアを取り入れたメニューを開発しました。

今回オススメする『大阪ええモン 関大V グルメ』は、①ダイヤ製パン「パストラミポークと5種の野菜サンド」、②かなたに「秋のええとこ彩(どり)弁当」、③道頓堀今井「イベリコ豚と野菜の旨味たっぷりうどん鍋」の3種類です。それぞれの名前には、大阪府民に野菜をおいしく食べていただけるVegetable グルメで、健康づくりのVictoryを目指してほしいという思いを込めています。

■ 共同開発のきっかけ

厚生労働省の「平成28年国民健康・栄養調査報告」によると、大阪府民の1日あたりの野菜摂取量は、全国平均を大きく下回り、男性はワースト2位、女性はワースト1位となっています。そこで池内研究室に、大阪府から大阪府民の野菜摂取量を増やすためのアイデアを求められました。また池内研究室では、高島屋のグループ会社で広告活動を担当する株式会社エー・ティ・エーと以前から交流があり（2016年からインターシップ受入れを開始）、その縁から、開発と販売を一緒に取り組める大阪タカシマヤとのコラボが実現しました。

■ 社会学部・池内裕美研究室での取り組み

池内研究室では、消費者心理の知識をビジネスの現場に生かすことを研究テーマとしています。これまで主婦向けの生活用品や女性向けのインナーの開発、また化粧品の販売促進の企画などを、企業と連携を取りながら進めてきました。企業からはビジネス上の制約にとらわれない学生の自由な発想が評価されており、実際に商品化や販売促進策としての採用実績などを残しています。

<開発商品および大阪タカシマヤ「大阪ええモン」の概要>

【商品名】

- ①ダイヤ製パン「関大オススメ！パストラミポークと5種の野菜サンド」
- ②かなたに「関大オススメ！秋のええとこ彩(どり)弁当」
- ③道頓堀今井「関大オススメ！イベリコ豚と野菜の旨味たっぷりうどん鍋」

【販売方法】大阪タカシマヤ地階食料品売場 各コーナー※にて販売

※かなたに・ダイヤ製パン・道頓堀今井

<会期> 11月13日(水)～26日(火)

【商品の特長・販売価格】次ページをご参照



※取材をご希望の方は、お手数ですが下記お問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当：寺崎、浦田

〒564-8680 大阪府吹田市山手町3-3-35 Tel.06-6368-0201 Fax.06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp

■ 関大オススメ！商品の特長

① ダイヤ製パン「関大オススメ！パストラミポークと5種の野菜サンド」

【価格】400円（税抜）

【特長】

- 手軽にたっぷり野菜を摂るがテーマ
- 野菜は人参、レタス、キャベツ、カボチャ、きゅうりの5種類
- パストラミポークと一緒にサンドしており、味にもインパクトを出す
- 翌朝8時までの日持ちで朝食にもOK
- 冷やしても固くならない食パンの配合
- 2切れ入りなので、1切れずつのシェアも可能



② かなたに「関大オススメ！秋のええとこ彩(ど)り弁当」

【価格】1,200円（税抜）

【特長】

- キャベツたっぷりのサクサクお好み焼き
- 和風？イカ焼き風玉子だし巻き
- 味シミ大根と牛すじのどて焼き風煮込み
- フルーティーなウスターソースで食べる串カツ
- 旬のサツマイモと人参のきんぴら
- 味にインパクト！厚揚げの麻婆みそがけ
- この時期はやっぱり炊き込みご飯！「鶏ごぼうご飯」



③ 道頓堀今井「関大オススメ！イベリコ豚と野菜の旨味たっぷりうどん鍋」

【価格】1,800円（税抜）

【特長】

- 北海道産の天然真昆布と九州産のさば節・うるめ節を使用したこだわりのおだし
- イベリコ豚の最高級部位「ベジョータ」を使用
- もちもち食感の大阪うどんはおだしとの相性抜群
- 7種類のたっぷり野菜に湯葉や粟麩などの厳選具材が調和
- 紅葉おろしやすだち、柚子胡椒などで味の変化も楽しめる
- もみじ型の人参や色とりどりの野菜類をお鍋に盛り付ければ、食卓が華やかに
- おだしもたっぷりなので、お鍋のシメに雑炊もオススメ



■ 開発に携わった学生が店頭で声掛け&売り込み！

会期中<11月13日(水)～26日(火)>は、池内研究室の所属学生が当番制で3店舗の店頭立ち、販売活動のお手伝いを行います。(木曜日を除く) 学生へのインタビューも可能ですので、取材の際はあわせてご検討ください。

※学生不在の時間帯もありますので、インタビューを希望される場合は事前にお問い合わせください。

下記は推奨日時です。

- ①11月13日(水) ②11月15日(金) ③11月18日(月)
時間はいずれも14:00～16:00

以上