

2016年10月13日

関東学院大学×銀座ブルミッシュのオリジナルスイーツ！ 地元特産品を使用した“湘南果実の「ご褒美マカロン」” 10/22（土）、23（日）大船ルミネウイング「鎌倉湘南産うまいもん大学2」で販売します。

関東学院大学（本部：横浜市金沢区 学長：規矩大義）と株式会社ブルミッシュ（本社：東京都中央区 代表取締役社長：吉田菊次郎）は、「鎌倉湘南産うまいもん大学2」で、共同で開発した商品“湘南果実の「ご褒美マカロン」”を、10月22日（土）、23日（日）に大船ルミネウイングで販売します。

この取り組みは、大船ルミネウイングが2016年5月より催している「うまいもん大学」に関東学院大学が参加し実現したもので、「うまいもん大学」とは、地元大学と企業の知見を融合させ、商品を開発することで、地産地消への理解を地域や学生・企業に広めたいという目的で行っているイベントです。今回、関東学院大学の栄養学部管理栄養学科10名、人間環境学部人間環境デザイン学科2名の学生がアイデアを出し合い、銀座ブルミッシュの協力のもと地元神奈川の特産品を使用したマカロンを開発しました。

当日は、関東学院大学の学生がブースに立ち、自分たちの考案した商品“湘南果実の「ご褒美マカロン」”を700個限定で販売します。マカロンの味やデザインを銀座ブルミッシュと打合せをし考案することで地産品の魅力を知り、その魅力を、販売を通して地域の方々へ広めます。

概要

1.日 時

2016年10月22日（土）～23日（日）10：00～17：00

※売切れ次第、終了となります。

2.場 所

大船ルミネウイング3階正面入口前（鎌倉市大船1-4-1）

3.販売商品

¥600円（本体価格） 「湘南ゴールド」「小田原梅」「シャンパン」の3味入り1ケース

4.商品説明

学生ならではのやわらかい発想力で考案し、洋菓子のプロが具現化した新しいマカロン。地産地消をテーマに「湘南ゴールド」「小田原梅」「シャンパン」の3種をご用意しました。管理栄養士・デザイナーの卵たちが生み出したマカロンをぜひご賞味ください。

5.その他

「鎌倉湘南産うまいもん大学2」には他に、文教大学、神奈川大学、鎌倉女子大学、立正大学、相模女子大学が出店します。



取材等に関わるお問合せ先

関東学院大学 広報課 担当：中野
TEL.045-786-7049 FAX：045-786-7862
神奈川県横浜市金沢区六浦東 1-50-1

株式会社ブルミッシュ 担当：千葉
TEL：044-210-2070
神奈川県川崎市川崎区宮前町 1-1-2F