



地元ベーカリーと、コラボレーション
 三浦野菜をふんだんに使ったパン2種を学生が企画
 6月2日(日) 販売開始

関東学院大学(本部:横浜市金沢区 学長:規矩大義)人間共生学部共生デザイン学科の神野由紀教授(日本近現代デザイン史)のゼミナールでは、地元農産品のPRなどを目的に、三浦半島で収穫された野菜をふんだんに利用した2種類のパンを地元ベーカリーの協力を得て企画しました。6月2日(日)に、横浜・金沢八景キャンパスで開催される「関東学院大学 創造祭・スポーツフェスティバル」で販売します。

関東学院大学では、地元産業への理解促進などを目的に、神奈川県三浦市の株式会社高梨農園と協力関係を構築し、さまざまな活動に取り組んできました。今回、神野ゼミでは農産品の地産地消の促進をめざし、横浜市金沢区の人気ベーカリー「TUMUGI BAKERY(ツムギベーカリー)」とのコラボレーションを企画。学生たちは、昨年9月ごろから複数のベーカリーを訪問し、現在販売されているパンの調査など重ねた上で、野菜を利用したパンのアイデアを企画しました。「TUMUGI BAKERY」の店主・野村一則さんが、学生たちのアイデアを取り入れたパンを試作し、学生らと試食会を重ね、「三浦の大根パン」と「キャベツとエビのフォカッチャ」の販売を決定しました。

大根もキャベツも三浦半島の特産野菜です。「三浦の大根パン」は、大根の搾り汁を素材として利用していて、ほのかに香る大根の甘みとモチモチ感が特徴です。「キャベツとエビのフォカッチャ」では、ふんだんにキャベツを利用し、シャキシャキとしたキャベツの歯ごたえも感じることができます。

学生たちが企画したパンは、関東学院大学が近隣地域向けに開催するイベント「創造祭・スポーツフェスティバル」でのブース販売を皮切りに、今後は「TUMUGI BAKERY」の店舗でも販売を計画しています。

[販売日時・場所]

6月2日(日) 10:00~16:00

横浜・金沢八景キャンパス(「創造祭・スポーツフェスティバル」内の特設ブースにて販売)

横浜市金沢区六浦東 1-50-1

京急線「金沢八景駅」下車 徒歩約15分 または

京急バス「金沢八景」バス停より追浜日産自動車行乗車「内川橋」バス停下車 徒歩約2分

[三浦の大根パン]

1個 80円(税込)



[キャベツとエビのフォカッチャ]

1個 220円(税込)



[TUMUGI BAKERY(ツムギベーカリー)]

住所:横浜市金沢区泥亀1-18-7 睦月ビル1階(京急線「金沢文庫」駅から徒歩約8分)

営業時間:10:00~18:30(売切れ次第閉店) 定休日:日・月 TEL:045-788-4110

関東学院大学 概要

1884年横浜・山手に米国人宣教師が創立した横浜バプテスト神学校が源流。1949年の学制改革により関東学院大学となる。現在では、国際文化、社会、法、経済、経営、理工、建築・環境、人間共生、教育、栄養、看護の11学部を設置する総合大学。

学生数 11,044名(2019年5月現在) 学長 規矩大義(きく・ひろよし)

取材等に関わるお問合せ先

関東学院大学 広報課

鈴木敦、吉野輝彦

TEL:045-786-7049

kouhou@kanto-gakuin.ac.jp

横浜市金沢区六浦東 1-50-1