


2016年3月7日

日野市×日野市民×実践女子大学  
実践女子大学の校章に因んだお菓子「さくらスコーン」  を学生がレシピ開発  
地元洋菓子店で商品化、日野駅前市民イベント“チャンネルマーケット”で初披露  
＜取材のご案内＞

実践女子大学(日野市大坂上、学長・田島眞)では、校章である“桜”にちなんだお菓子「さくらスコーン」を学生が商品開発し、日野駅前商店街の洋菓子店パティスリー・ルパン(東京都日野市日野本町3-12-1)にて3月14日(月)から販売することとなりました。また、3月13日(日)に日野駅東側およびキョテン107で開催されるイベント“チャンネルマーケット”にて、初披露されます。

「さくらスコーン」のレシピ作成は、生活科学部食生活科学科給食経営管理研究室(担当:木川眞美准教授)の教育・研究活動の一環として2011年から行われてきたもので、これまでも本学学園祭や日野市産業まつりなどで試験販売を行ってきました。

このたび、日野市および日野市民と実践女子大学とが連携して行っている「日野宿通り周辺『賑わいのあるまちづくり』プロジェクト(通称:ひのプロ※)」の一環として、日野市内の洋菓子店と学生とが協力し、新たな「さくらスコーン」のレシピを作成・販売することとなり、あわせて商品のパッケージデザインを、同生活環境学科建築デザイン研究室(担当:高田典夫教授)の学生が担当しました。新商品のお披露目となる“チャンネルマーケット”では、商品化にかかわった学生が店頭で商品の説明・販売を行います。



商品化された「さくらスコーン」  
(予定価格:2個入り500円)

記

日野駅前“チャンネルマーケット”での「さくらスコーン」お披露目

- ◎日時 2016年3月13日(日)10:00～16:00
- ◎場所 日野駅東側広場(みずほ銀行向かい側)&キョテン107
- ◎出店一覧(順不同) 菓子工房 mimi、crispy×tasnanika、ナチュラルフレンチのケータリング kizagisu、おひさまカフェ、メキシコ料理の店 Mexicali、パティスリー ルパン、イエノコモノ、夢蔵や、ペルー料理の店 LAS PAPAS、たかしん家、七ツ塚ファーマーズセンター、駄菓子屋 107
- ◎主催 キョテン107(<http://www.facebook.com/kyoten107/>)



学生デザインのパッケージ

※「ひのプロ」とは?・・・2014年より、実践女子大学と日野市、日野駅周辺飲食店、若手商業者、日野市民とが連携し、「日野宿通り周辺『賑わいのあるまちづくり』プロジェクト実行委員会(通称:ひのプロ)」を立ち上げ、産学官一体となった日野駅周辺活性化のための活動をスタート。『和モダンテイストのまちづくり』をテーマとした実践女子大生による和装お掃除隊やデザインのれんの制作をはじめとして、日野駅前コミュニティスペース「キョテン107」の運営や、「ひのうバル」など日野をテーマとした各種イベントを行っている。

プレスリリースおよび本件の取材に関するお問合せは下記へ-----

■実践女子学園 総合企画部広報担当/山口義憲、林鶴代  
電話: (042) 585-8804 e-mail: koho-ml@jissen.ac.jp