

令和5年10月20日

**宮崎大学生が考案
新たにご当地ランチパックを11月1日(水)から販売します**

宮崎大学地域資源創成学部では、山崎製パン株式会社との共同企画によるご当地ランチパック『「宮崎県産の日向夏入りソース&ホイップ」と「黒蜜&きな粉クリーム」』を開発し、11月1日(水)から九州全域のスーパー、コンビニエンスストア等のヤマザキパンお取り扱い店で販売されることとなりましたのでご案内いたします。

2016年度に開設した地域資源創成学部は、地域活性化を目的として、地域資源の価値を複眼的に捉える視野を持った人材を育成するために、マネジメント、社会・人文科学、農学・工学分野の基礎知識を習得することと、「企画力」と「実践力」を養うことに重点を置いています。

今回は、その知識を生かすべく、地域産業創出コースを中心とする3年生4人と山崎製パン株式会社の担当者が、製品化にあたり、「食感やこの味を2枚全部食べ切れるか」、「食べたくなる味か」、など色々な視点から意見を出しながら約半年に渡り企画をして、今回の発売に至りました。

今回販売されるランチパックは2種類の味を楽しめるアソートタイプとなっていることが特徴で、「宮崎県産の日向夏入りソース&ホイップ」は宮崎県の特産品である日向夏を使用しています。また、「黒蜜&きな粉クリーム」は、大豆のきな粉クリームと黒蜜を掛け合わせた味となっていて、日向夏らしいフルーティーで爽やかな味わいと黒蜜と、きな粉の上品な甘さを堪能できる、まさに二度美味しい商品です。

アソートタイプのランチパックだと一目で分かるように、パッケージデザインは日向夏をイメージした黄色と、きな粉クリームをイメージした茶色で統一しフィリングの味をイメージできるようなデザインに仕上げました。



- 販売期間:2023年11月1日(水)~2023年12月31日(日)出荷分まで
- 販売店舗:九州全域のスーパー、コンビニエンスストア等ヤマザキパンお取り扱い店
- 販売価格:オープン価格

【発信元】

宮崎大学企画総務部総務広報課(後田)
TEL:0985-58-7114
e-mail:kokuhou@of.miyazaki-u.ac.jp

【製品に関する問い合わせ】

地域資源創成学部 橋口正嗣
TEL:0985-58-7953
e-mail:mashiguchi@cc.miyazaki-u.ac.jp