

MEIJI
GAKUIN
UNIVERSITY



明治学院大学

マスコミ関係各位

2016年9月15日

学生が考えた地域連携企画第二弾 地域の皆様と選んだ「ミニパフェ」今季限定発売！

10月4日（火）～7日（金）横濱アイス工房戸塚店にて

明治学院大学の学生と横浜市に店舗を構える「横濱アイス工房」によるコラボレーション企画として、地域の子どもたちやお年寄りの皆さまからいただいた約400枚の新商品イラストを元に商品化した「キャラメルミニパフェ」、「チョコレートミニパフェ」が10月4日（火）～7日（金）の期間、横濱アイス工房戸塚店にて販売されます。

今回の企画は、横浜キャンパスの大学祭「戸塚まつり」(5月28日(土)、29日(日))に開催を企画運営する学生たちが、大学と地域を結びつけるきっかけにしたいという思いから、大学祭に合わせて横濱アイス工房に提案。横濱アイス工房としても、地域のニーズを捉え、地域の皆さまや本学の学生への販売を強化したいという思いから学生の提案を了承し、商品化に向けて企画がスタートしました。

商品化にあたっては、学生をはじめ、戸塚まつりに来場した地域のお子さまからお年寄りまで、約400名の方に、あらかじめ用意したパフェの絵にトッピングや色などを自由に描いてもらいました。そのイラストから学生たちが「新商品のワクワク感」を念頭に置きつつも、商品化の実現性が高い5枚のイラストを選び、横濱アイス工房に提案。その後、横濱アイス工房店長やスタッフと意見交換を重ね、イラストに描かれていたラムレーズンやフレークなどの店頭で提供可能な食材の選定、地域のお子さまや大学生でも購入しやすい販売価格の設定を学生自ら考えました。

ぜひ販売の告知ならびに、取材をご検討ください。どうぞよろしくお願いいたします。



キャラメルミニパフェ

■商品名: チョコレートミニパフェ/キャラメルミニパフェ

小野ファーム直送の絞りたての新鮮なミルクから作られた風味豊かなジェラートにさくさくのフレーク、甘さ控えめのラムレーズンをトッピング。バンホーテンチョコレートソースを使用した大人な味のチョコレートミニパフェと、濃厚なキャラメルソースを使用したキャラメルミニパフェの2種類。

■価格: いずれも 350円(税込)

■販売期間・時間: 10月4日(火)～7日(金) 11:00-17:00

■販売店: 横濱アイス工房 戸塚店

(〒244-0816 神奈川県横浜市戸塚区上倉田町 1457)

■お問合せ: 横濱アイス工房 戸塚店 TEL.045-862-9753

掲載・取材のお問い合わせは…明治学院大学 総合企画室広報課 担当: 矢野・田村

〒108-8636 東京都港区白金台 1-2-37

Tel: 03-5421-5165(直通) Fax: 03-5421-5185

koho@mguad.meijigakuin.ac.jp http://www.meijigakuin.ac.jp