

学生と山崎製パン共同開発

菓子パンで松山大PR

松山大（松山市文京）人が山崎製パン（東京）町の経営学部学生7人と共同で、県産果物を



具材に県産果実3種 中四国で発売

挟んだ菓子パン「ランチパック（3種のフルーツ）」を開発。2月1日から中四国のスーパーで販売する。学生たちは「愛媛と松山ストアで販売する。学生たちは「愛媛と松山大をPRできる商品になつた」と胸を張る。

開発したパンの具材は、松山大の校訓「三実（眞実、実用、忠実）」にちなんだ県産の果実3種類。1袋2枚入りで、ジャム状のイチゴ「紅ほっぺ」と爽やかな甘みのイヨカンが半分ずつ楽しめる1枚と、種の食感を生かしたキウイにホイップクリームを合

県産フルーツを使った菓子パンを山崎製パンと共同開発した松山大生ら



販売。中四国では今回が初めてで、広島修道大安田女子大岡山理科大の学生が携わった計3品も同時発売する。

松山大では、上杉志朗教授のゼミで食べ物に関する情報発信を研究する2年生が13年9月。

販売は3月31日までに期間限定で147円。（豊田さやか）

わせた1枚を楽しめる。月から企画に参加。商崎製パンは2011年11月から、全国各地の大学生と具材や包装などを共同企画し、キヤンパスランチパックシリーズとして「ランチパック」を販売。中四国では今回が初めてで、広島修道大安田女子大岡山理科大の学生が携わった計3品も同時発売する。

松山大では、上杉志朗教授のゼミで食べ物に関する情報発信を研究する2年生が13年9月。販売は3月31日までに期間限定で147円。（豊田さやか）

ほど出し、開封時の香りや断面の美しさなど、の観点から試作品を食べ比べた。

商品開発に興味を持つ遠藤芹奈さん（20）は、「採算が合う商品にするためには中途半端な気持ちではダメだと実感でき、やりがいも味わった」と振り返る。

松山大生が山崎製パンと共同開発し、2月1日から販売する菓子パンの見本