

2023(令和5)年 7月 7日

報道関係者 各位

松山大学
(全2枚送信)

ともに100周年を迎えた松山大学と老舗レストランがコラボ！ 「100周年記念メニュー」お披露目イベント開催

7月13日(木)11:00よりマルブン4店舗にて提供開始

松山大学では、本学と同じく2023年に創業100周年を迎えた株式会社マルブン様(本社:西条市小松町新屋敷甲407-1 取締役会長:眞鍋 明)と「愛媛の歴史タイムトラベル」をテーマにコラボメニューを制作いたしました。このメニューは本学創立100周年の学生プロジェクト「Best “2nd Place”, MATSUDAI」(イベントチーム)の企画で、株式会社マルブン様のご協力により実現したものです。本学と株式会社マルブン様が100周年を迎えたこと、また、これからも本学が地域社会のニーズに応え、未来に確かな実りをもたらす大学として地域とともに成長し続ける大学であることを、地域の方々にご案内いただくことを目的とし企画されました。メニューの販売は7月13日(木)よりマルブン小松本店、ピッツェリアマルブン南高井店、ピッツェリアマルブン朝生田店、ピッツェリアマルブン新居浜店の4店舗で開始いたします。

販売初日には、報道関係者の皆さまへの試食会を開催させていただきます。また、本学学生が愛媛の歴史を感じさせるマドンナの衣装を着用いたします。是非、ご取材くださいますようお願いいたします。

お披露目イベント開催概要

日時：2023年7月13日(木)10:30~11:00 ※報道受付は10:10より開始いたします。

場所：ピッツェリアマルブン南高井店(松山市南高井町1370-1)

内容：新メニューの3品の試食を行います。(報道各社1名ずつご試食が可能です。)

※メニュー提供の準備のため、取材いただける場合は、**7月11日(火)17:00**までにお知らせください。

<開発にあたって>



株式会社マルブン 取締役会長 眞鍋 明(まなべ あきら)さん

このプロジェクトは、「マルブンが松山大学と同じ100周年を迎えるということで、何かコラボできたら」と松山大学の先生と話したのが最初の接点でした。メニューは100年前の大正から昭和初期にあったであろう食材や、当時の食文化をイメージしたものを現代の調理法を用いて再現しました。大正から昭和にかけて、大きく発展した日本の食文化をイメージしながら食べていただきたいですね。



「Best “2nd Place”, MATSUDAI」イベントチームリーダー 法学部法学科4年次生 松澤 咲羅(まつざわ さくら)さん

松山大学創立100周年という記念すべき節目の年に、同じく100周年を迎えられたマルブン様とコラボし、合同で企画ができたことを嬉しく思っています。マルブン様に料理を試作していただき、時代背景や味を考えながらそれぞれの説明を学生プロジェクトのメンバーで作成しました。どれもボリュームがあり、世代を問わず楽しめるメニューに仕上がりました。私のおすすめは大正デミグラススパゲッティです。松大生はもちろん、地域の方、卒業生の皆さんにもぜひ味わってほしいです。

【このリリースについてのお問い合わせ】

松山大学創立100周年記念事業事務局(経営企画部経営企画課) TEL:089-926-7971

コラボメニュー(3品)について



大正デミグラススパゲッティ

ありそうでなかったデミグラスソースパスタ。マルブunと松山大学が誕生した「大正時代」を感じることのできる一品です。

¥1,000 (税込 ¥ 1,100)



カニクリームミートソーススパゲッティ

昭和初期の時代は海外から洋食の文化を取り入れたばかり。当時の人々にとっては、クリームコロッケの味は新鮮なものでした。

¥1,100 (税込 ¥ 1,210)



てっぱん焼肉スパゲッティ

牛肉をふんだんに使った和風サッパリ醤油パスタ。絢爛豪華であったバブルの時代をイメージした贅沢な一品です。

¥1,100 (税込 ¥ 1,210)