

2023(令和5)年 9月22日

報道関係者 各位

松山大学  
(全3枚送信)

本学学生が発案し、地元企業と高等学校と協力して開発した“映える愛媛スイーツ”  
**愛媛の特産品を使った「媛 LOVE シェイク(ひめラブシェイク)」**  
**松山空港レストランにて販売開始**

～初日はお披露目イベント開催 9月23日(土)11時より 松山空港「CHEF'S KITCHEN」にて～

松山大学では、9月23日(土)より、松山空港レストラン「CHEF'S KITCHEN(シェフズキッチン)」にて本学学生と伊予鉄会館、伊予農業高校と共同開発したスイーツ「媛 LOVE シェイク」を販売開始いたします。この試みは、多くの人に愛媛の魅力を伝え、地域に貢献したいという本学学生が自主的に発案し発足したプロジェクト「e-sweets(イースウィーツ)」によるもので、松山空港レストランを管理する伊予鉄会館、商品の共同開発で本学と長く関わりのある伊予農業高等学校が連携し実現したものです。

なお、販売開始当日には開発に関わった本学ゼミ生および伊予農業高等学校の学生が現地で販売活動を行います。ぜひ、ご取材ください。

## 『媛 LOVE シェイク』について

「えひめをまるっと、召し上がれ！」をキャッチコピーに、愛媛ならではの食材を使用し、さらにSNSでの「映え」を意識して企画しました。松山空港での販売ということで、県外のみならず海外の方にも愛媛らしい味を提供し、愛媛の良さを感じていただくことを目指しました。



### ● 販売概要

価 格 : 1,000 円(税込)

販売期間 : 9月23日～未定

## ● 容器デザインについて

容器に貼られたステッカーのアイデアも学生によるもので、空港や航空チケットをモチーフにし、旅気分を演出したデザインになっています。さらに QR コードを読み取ると、このプロジェクトの Instagram 情報と、アンケートのフォームへと誘導する仕組みになっています。  
Instagram : @e\_sweets.mu

## ● 商品詳細

みかんジュースや伯方の塩ソフトクリームを使ったシェイクに加え、愛媛・松山銘菓坊っちゃん団子が添えてあり、愛媛の名物をしっかりと味わえる爽やかな一杯に仕上がっています。



## ● 開発担当者コメント

経済学部経済学科 西村 健ゼミ 3年次生 安田 康太郎(やすだ こうたろう)



地元が好きで、松山大学に進学したのも地域密着で地域貢献ができると思ったからです。特に興味があったのが地元企業との商品開発。やってみないとゼミで相談したところ、ぜひやりましょう！と先生や社会連携課の方々に協力していただき、今回のプロジェクトを実現することができました。アイデアは出ても、原価や仕入などの問題から実際に商品にするにはできないことも多くありましたが、プロの意見をもらいながら、別案を試行錯誤し作りあげました。告知のため地元のインスタグラマーの方に自分たちで直接お願いしご協力いただくなど、最後まで学生中心で考え行うことができました。ぜひ多くの方に食べてもらいたいです！

## ● お披露目イベント開催概要

日時：2023年9月23日(土) 午前11時～午前11時30分

場所：松山空港 CHEF'S KITCHEN (松山市南吉田町 2731 番地)

参加予定：◆経済学部経済学科 西村ゼミ「e-sweets」プロジェクトメンバー5名

安田 康太郎(やすだ こうたろう)、山先 聡一郎、(やまさき そういちろう)

小川 さくら、(おがわ さくら)、城 実里(じょう みさと)、

三木 陽菜乃(みき ひなの)

◆伊予農業高等学校生 7名程度

9 / 23 土

11:00 販売開始



# 媛 LOVE

Produced by MU e-sweets

## シェイク



松山大学

IYOTETSU



『松山大学』 × 『伊予鉄会館』  
× 『伊予農業高校』  
のコラボで完成したシェイク！

＼ 構内 2 F /

場所：松山空港

『chef's kitchen』

〒791-8042 愛媛県松山市南吉田町2731番地

Produce

松山大学 西村ゼミ E-SWEETS

instagram follow me

