PRESS RELEASE

松山大学

2024(令和6)年 12月11日

報道関係者　各位

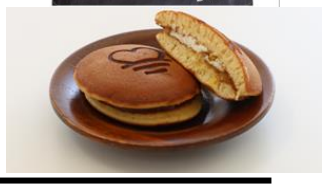
松　山　大　学

（全3枚送信）

伊予市の魅力を、新たなお土産菓子とふるさと納税返礼品で発信する2プロジェクトを実施

# 2024 iProject! 成果報告会 開催

12月17日(火) 14時15分より 本学樋又キャンパスにて



松山大学は、伊予市、伊予農業高等学校、松山大学の3団体が連携し、伊予市の事業者や団体を巻き込みながら推進する協働事業「iProject!」につきまして、2024年度の成果報告会を開催いたします。

本年度は2つのプロジェクトが実施されました。1つは伊予市のふるさと納税認知と需要拡大を目標にした、返礼品ページの作成。もう1つは伊予農業高等学校生と本学学生と郷土銘菓の店 こんだ(紺田菓子舗・伊予市米湊803番地 代表取締役 紺田 一男さま)と協力した伊予市の新しいお土産菓子「伊予のゆうやけこやき みかんどら焼き」の開発を行ったものです。つきましては、下記日程にて成果報告会を開催いたします。ぜひ、ご取材ください。

## 成果報告会 開催概要

開催日時　2024年12月17日(火) 14時15分～

開催場所　本学樋又キャンパス H2B教室

実施内容　1、開会の挨拶　2、ふるさと納税返礼品ページ作成に関する報告
3、「伊予のゆうやけこやき みかんどら焼き」に関する報告　4、講評

事業報告　①ふるさと納税返礼品ページ作成に関する報告（3 分×10 班）
・取材時エピソードや作成した返礼品ページ工夫点について、本学学生と伊予農業高等学校生が発表。
②伊予のゆうやけこやき みかんどら焼きに関する報告
・今年度の取り組みや大学祭準備から販売までの取り組み、今後の予定などを発表。
・伊予農業高等学校生による試作時の苦労、レシピに込めた思い、伊予農祭での販売について発表。

## プロジェクト紹介

### 1 ふるさと納税返礼品ページ作成

伊予市のふるさと納税認知と需要拡大を目標に、iProject!の本学生が伊予市の魅力を発信する機会として返礼品ページの作成を行いました。これまでの返礼品ページの改善点などをチーム別に分かれて話し合い、企業訪問やインタビューを通じて紹介文の作成や写真撮影などに取り組みました。プロデュースしたのは伊予市の返礼品となっている10店舗。返礼品が多様化するふるさと納税について自治体と学生がタッグを組んだ新たな試みとなりました。

| | |
|---|---|
| 1. 山陽物産株式会社:歯ブラシ | 6. 有限会社篠崎ベーカリー:パン |
| 2. 閏木醤油工場:醤油 | 7. 宮岡こうじ店 :甘酒 |
| 3. 株式会社オカベ:そのまんまシリーズ | 8. 株式会社豆愛 :豆腐 |
| 4. 株式会社オカベ:オリジャコ | 9. 双海じゃこ天 :じゃこ天 |
| 5. 阿川食品株式会社:アーモンドフィッシュ | 10. マルトモ株式会社 :削り節 |

プロジェクトで作成した10商品は、ふるさとチョイス(株式会社トラストバンク https://www.furusato-tax.jp/)ポータルサイトにて閲覧できます

[ このリリースについてのお問い合わせ ]

松山大学 企画部社会連携課　電話：089-926-8246(直通)

実れ、ミライ。

## 2　新商品「伊予のゆうやけこやき　みかんどら焼き」プロデュース

「伊予市の手土産として認知される商品開発」を目指し、本学生が県外向けに地元の銘菓を手土産として利用する伊予市の企業各社にもご協力いただき、アンケートや企業訪問インタビュー調査を行ったほか、パッケージデザイン、POP、ネーミング、キャッチコピー開発などに取り組みました。

### 「伊予のゆうやけこやき　みかんどら焼き」

白あんと地元産みかんを使った手作りジャムが入ったどら焼き。昔ながらの製法でふっくらしっとり焼き上げた生地と、みかんの風味豊かなあんとの相性の良さが特徴。あんの色、丸い形はもちろん、パッケージに伊予市の風景「夕日と夕焼け」をあしらうことで伊予市らしい景色を思わせる、手土産にしたくなるお菓子に仕上げました。

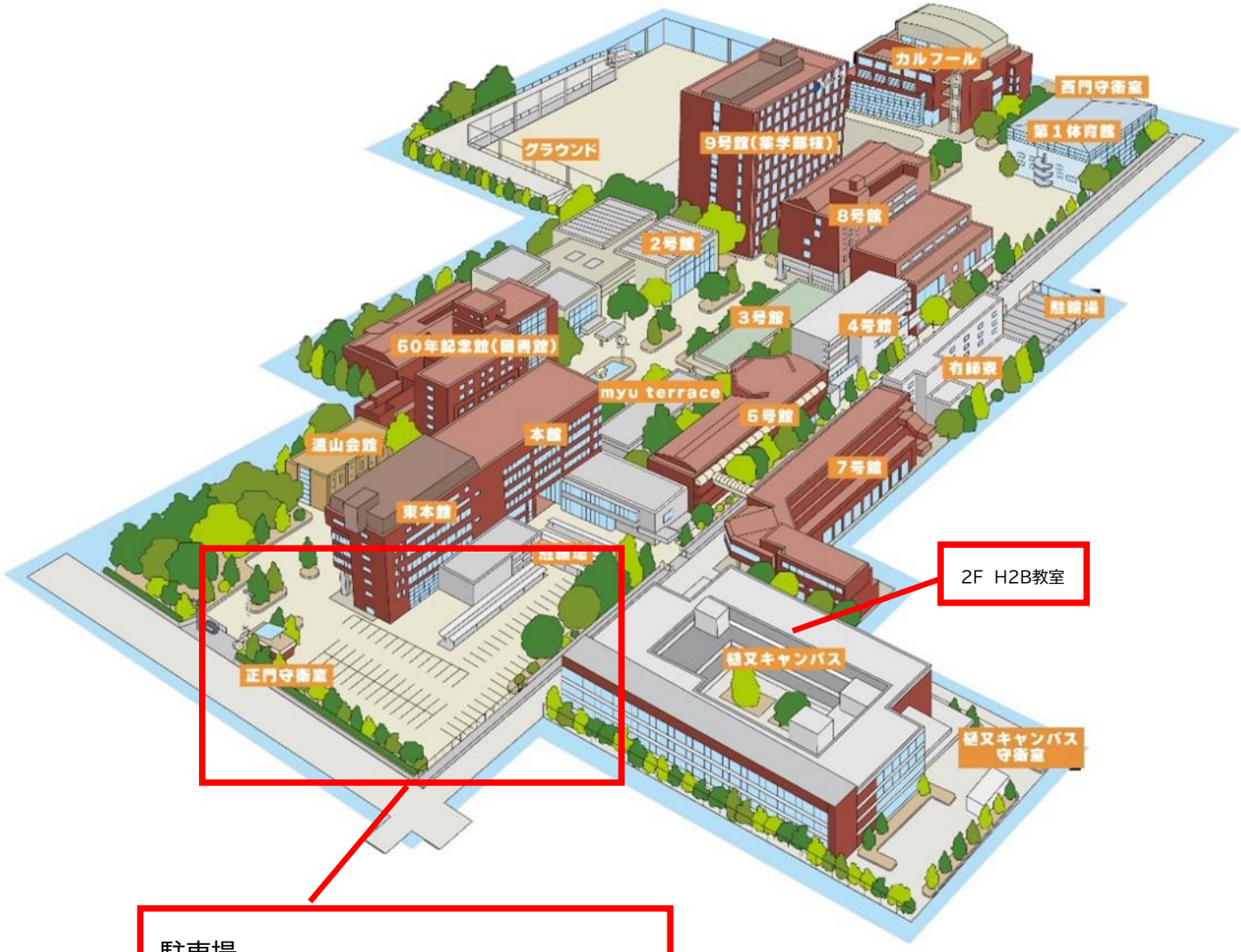
### 〈iproject! これまでの取り組み〉

| 発売年度 | 商品 | 提供・連携事業者 |
|---|---|---|
| 2012 | びわ葉ミルフラッペ | ウェルピア伊予 |
| 2015 | びわ葉パウンドケーキ | 伊予鉄会館 |
| 2018 | いよ風土パスタ | ウェルピア伊予 |
| 2019 | 揚げなすのかつお香味だれ | ウェルピア伊予 |
| 2020 | チョコっとしいたけクランチシュー | 新岡製菓 |
| 2020 | 伊予しいたけのポットシチューシュー | ウェルピア伊予 |
| 2020 | びわ葉茶の塩麹クリームシュー | ガトウ・ド・キリシマ |
| 2021 | 伊予盛りだくさんさつま汁 | ウェルピア伊予 |
| 2021 | 揚げなすと豆腐の田楽～塩こうじダレ～ | ウェルピア伊予 |
| 2021 | あんこパイ | an' patisserie 七日 |
| 2021 | あんカロン | an' patisserie 七日 |
| 2021 | びわ葉茶塩生クリームフラッペ | an' patisserie 七日 |
| 2022 | びわ葉茶ババロア | ウェルピア伊予 |
| 2023 | びわ葉茶ケーキ | ふたみ渚のレストラン Monde Bleu |

[ このリリースについてのお問い合わせ ]
松山大学　企画部社会連携課　電話：089-926-8246（直通）

## ＜会場案内＞

※駐車場の利用をご希望の場合は事前に下記問い合わせ先までご連絡ください。




駐車場

※ご利用を希望される場合は事前申請が必要です。

[ このリリースについてのお問い合わせ ]

松山大学 企画部社会連携課　電話：089-926-8246（直通）