

## ■栄養士・管理栄養士を目指す学生が運営する取り組み“コルクプロジェクト”■

### 地域の人気製パン店とコラボ！学生考案のパンを期間限定で販売

大阪樟蔭女子大学（東大阪市）健康栄養学部では、学生が主体となりキャンパスライフの質向上に取り組む“コルクプロジェクト”の一環として、コルクプロジェクト・メニュー開発チームが、VIE DE FRANCE小阪店（東大阪市小阪本町）とコラボしました。学生が考案した“リース風抹茶ちぎりパン”が、12月12日（月）から同店で期間限定販売されます。

#### 本件のポイント

- 子どもから大人まで楽しく美味しく食べてもらえる“リース風抹茶ちぎりパン”を開発
- 地元の人気店とコラボして地域の活性化に貢献
- 栄養士・管理栄養士を目指す学生有志が、企画段階から一貫して行う“コルクプロジェクト”の取り組み

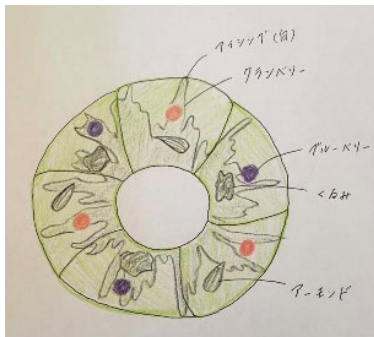
#### ■クリスマス気分を盛り上げる“リース風抹茶ちぎりパン”を開発！

今回は本学の近くにある人気製パン店「ヴィ・ド・フランス小阪店」で、栄養士・管理栄養士を目指す学生が考案したパンを販売します。女子大生が好きなパンの開発に携わり、地元の人気店とコラボして地域の活性化に貢献したいという思いからスタートしました。学生が考案したパンをパン職人と相談しながら試作を繰り返し、試作品を10月の大学祭で数量限定販売しました。その結果、高評価を得ることができ今回の店頭販売が決定しました。

開発では地域の子どもから大人まで楽しく美味しく食べてもらえるようなパンを目指しました。クリスマスリースに見立てた形にクランベリーや粉糖などをデコレーションしてクリスマス感を演出し、ふわふわモチモチ食感で抹茶の味が広がる“リース風抹茶ちぎりパン”は、見た目にも味にもこだわった一品です。今後も大学生ならではの発想でコラボパンの商品化を計画していますのでご期待ください。



リース風抹茶ちぎりパン



リース風抹茶ちぎりパンのラフ画



ヴィ・ド・フランスでの試作の様子

#### リース風抹茶ちぎりパン

- 販売期間：12月12日（月）～31日（土）
- 販売店：VIE DE FRANCE 小阪店（大阪府東大阪市小阪本町1丁目7-6）
- 価格：300円（税込み）
- 材料：小麦粉、抹茶パウダー、クランベリー、ブルーベリー、アーモンド、クルミなど

つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材のご検討をよろしくご願ひ申し上げます。

#### <本リリースに関するお問合せ先>

学校法人樟蔭学園 学園広報課（担当：梶田・井上）  
 TEL:06-6723-8152（直通）（平日9時～17時）FAX:06-6723-8263  
 E-mail: [gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp](mailto:gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp)