

令和 2 年 1 月 7 日

名古屋教育医療記者会 各位

名古屋市立大学大学院経済学研究科

准教授 下野 由貴 (電話 : 052-872-5063)

(名古屋市政記者クラブと同時発表)



×



(株) ヴィ・ド・フランスとの連携による名古屋市立大学の学生考案パンの発売について

名古屋市立大学では、平成 26 年度から名古屋市交通局との連携により、「上前津駅の魅力づくり」として経済学部が店舗設置の提案を行い、平成 30 年度には提案内容を生かした店舗として「ヴィ・ド・フランス上前津店」が開業しました。

開業後は商品開発に関する連携を進めており、このたび、昨年度に続く取り組みとして、下記のとおり学生考案の限定商品が発売されることとなりましたので、お知らせします。

記

1 発 売 日 第 1 弾 令和 2 年 1 月 11 日 (土) ※第 2 弾 時期未定

2 商品概要

学生からの多くの提案の中から、試作や意見交換を繰り返し、開発を進め、新商品として、上前津店限定で 3 種類のパンを発売

	第 1 弾 (1 月 11 日発売)			第 2 弾	
商品名	あんドラケーキ	台湾まぜパン	フルーツサンド (キウイ)	デニッシュ エクレア	ワッフルサンド (フルーツ)
税込金額	180 円	220 円	420 円	160 円	320 円
商品 イメージ					
説 明	ケーキ生地に小倉とホイップをサンドしてどら焼き風に仕上げました	名古屋新名物「台湾ミンチ」をタマゴサラダ、ねぎとあえ、フランスパン生地で包み、焼き上げにきざみのりをトッピング	食パン(白)8枚切りを使用し、キウイをまるごと1個分入れ、ボリューム満点。インスタ映え間違いなし	冬をイメージした製品。エクレアをデニッシュ生地で作り、サクサクした食感が特徴	ベルギーワッフルを1個使用。カスタードクリーム、イチゴ・キウイ・黄桃をトッピング。インスタ映え間違いなし

3 取材対応

第1弾の発売日当日は、学生がコンシェルジュとして試食や商品案内等の接客対応を予定しており、商品開発に関わった学生が店舗において取材に応じます。ぜひ、取材にお越しください。

- (1) 日 時 令和2年1月11日(土) 午前11時～正午
- (2) 場 所 ヴィ・ド・フランス上前津店(地下鉄上前津駅 改札内)

※取材いただける報道関係の皆さまは、1月10日(金)午後5時までに次の連絡先までご連絡ください。集合時間・場所等をお知らせします。(改札内での取材のため、事前にご連絡のない場合はご取材いただけません。必ず連絡をお願いします)

【連絡先：名古屋市立大学事務局学術課 安永(電話：052-853-8308)】