



令和 6 年 1 月 12 日

報道関係 各位

名古屋市立大学大学院経済学研究科

准教授 山本 奈央 (電話 : 052-872-5064)



×



**(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継続して行っており、今年も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、是非ご取材いただきますよう、よろしくお願いいたします。

記

- 1 発 売 日 第 1 弾 令和 6 年 1 月 15 日 (月) 午前 11 時発売 (予定)  
クロワッサンブリュレ、鶏ハムと水菜のサンド
- 第 2 弾 令和 6 年 2 月 13 日 (火) 午前 11 時発売 (予定)  
照り焼きチキンのおにぎり風パン

2 商品概要

今年度は「私が、食べてみたい、買ってみたい商品」を基本コンセプトに、商品の開発に取り組み、名古屋市立大学の学生から出された多くの提案の中から、企業において開発を進めた結果、新商品として上前津店限定で 3 種類のパンを発売。

発売日	令和 6 年 1 月 15 日(月)		令和 6 年 2 月 13 日(火)
商品名	クロワッサンブリュレ	鶏ハムと水菜のサンド	照り焼きチキンのおにぎり風パン
価格	本体価格 259 円 (税込価格 280 円)	本体価格 444 円 (税込価格 480 円)	本体価格 259 (税込価格 280 円)
商品画像			
説明	クロワッサンをブリュレ風に焼き上げカスタードクリームとホイップを絞りました	水菜、パプリカ、鶏ハムをサンドして、柚子胡椒で味付けをしました。ピリッとした辛さが特徴です	米粉入りの生地にテリヤキチキン、コーン、オニオンを包みおにぎり風に仕上げました