

産学連携の取り組み

規格外農産物を活用した
ベーグルショップ期間限定オープン



マーケティングや流通論を学ぶ南山大学経営学部経営学科の学生の有志3名が、授業を越えた実践的な学びとして、米粉ベーグル専門店『ツキノニジ』（長久手市）と連携しポップアップストアをオープンします。今回の企画はフードロス削減と地産地消を目的とし、JA あいち尾東（日進市／代表理事組合長：石黒秀一）管内の規格外農産物を活用したベーグルやスイーツを販売します。ツキノニジは当JAの米粉や規格外農産物の加工品を活用していること、また学生の趣旨に賛同し協力を申し出たことから今回の産学連携が実現しました。

産学連携企画の趣旨

- ・学生の研究分野である流通の一環として、企業と連携し商品開発を行う
- ・市場出荷できない規格外の農産物を活用することでフードロス削減につなげる
- ・地元飲食店・JA と連携することで地域や地域農業の活性化につなげる

販売場所

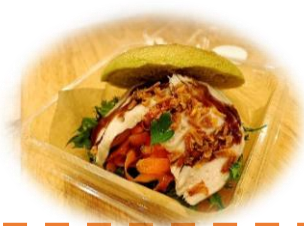
星ヶ丘テラス MOGMOG（期間限定イベントブース）
名古屋市千種区星が丘元町 16-50

期間

9月28日（火）～10月11日（月）
※9月28日（火）はプレオープンとなります。

営業時間

11：00～19：00（最終日：16：00まで）



【学生がツキノニジと開発した商品】

すべての商品に規格外農産物を使用しています。

◆プチヴェールの自家製鶏ハムサンド◆

当JA特産品であるプチヴェールをパウダー加工したプチヴェールパウダーをベーグル生地練り込み、ヘルシーで見た目も鮮やかなベーグルサンドです。

◆巨峰&いちじくクリームチーズ◆

ドライ巨峰（豊明市産）とドライイチジク（管内産）、クリームチーズをベーグル生地練り込み、ドライフルーツの甘みが引き立つよう工夫しています。

◆ベーグルフレンチトースト◆

ベーグルフレンチトーストに完熟いちじく（管内産）をトッピング。ディップソースにはイチゴ（東郷町産）とミカン（豊明市産）のジャムを使っています。

◆ソフトクリーム いちごソース添え◆

◆ソフトクリーム 完熟いちじく添え◆

傷や形の不揃い等により市場出荷できない規格外農産物をドライ製品やジャムなどに加工し、商品としてツキノニジをはじめとする地元飲食店等に販売しています。

《取材にお越しいただける際は必ずご一報ください》

<連絡先>JAあいち尾東総合企画課 担当：中川
TEL 0561-56-0080 FAX 0561-72-8151
Email kikaku@jaab.or.jp

