

令和2年12月9日(水) 送付枚数:1枚

名古屋の伝統、きしめん離れに挑む！企業や大学、高校が連携 きしめんチップ商品化プロジェクトに関する3校参加意見交換会を開催 ～12/18 金曜日 16:30より名城キャンパスにて～

愛知学院大学（所在地：愛知県日進市、学長：引田 弘道）経営学部は、「きしめんチップ商品化プロジェクトに関する3校参加意見交換会」を12月18日（金）・16時30分より、名城公園キャンパスにて実施いたします。意見交換には、本学学生、高等学校の学生の他、商品開発および販売で協力している企業が参加します。

「きしめんチップス販売プロジェクト」とは、愛知県民のきしめん離れが広がる近年、名古屋の伝統である「きしめん」に現代における食の役割を与え、新たな郷土料理として継承・発展させることを目的に、新たな商品の開発を目指すプロジェクトです。プロジェクトでは、きしめんを手軽にしたおつまみ「きしめんチップス」の商品化を目指しています。

当日は、販売に向けての製品包装についてや今後の販売販売方法、商品をどのように消費者に関心を持っていただけるかなどアイデアを話し合う予定です。

「きしめんチップ商品化プロジェクトに関する3校参加意見交換会」に関する概要は下記の通りです。

- 日時 : 2020年12月18日（金）16時30分～
- 場所 : 名城公園キャンパスAGALSタワー4階 2402教室
- 参加校 : 愛知学院大学、春日井商業高等学校、愛知商業高等学校
- 参加企業 : 角千本店、日東富士製粉、服部通商、八丁味噌（カクキュー）、えいこく屋、刈谷ハイウェイオアシス

「きしめんチップス（来年発売を予定）」概要は下記の通りです。

きしめんチップスは、創業100年を超える「最古のきしめん提供店」の角千本店のきしめんをベースに使用した、おつまみに最適なチップスです。学生が監修し、名古屋の伝統食「きしめん」を若者にも親しみやすく気軽に食べてもらえるよう「きしめんをもっと手軽に、身近に」をコンセプトに、製品化を目指しています。また、「きしめんチップス」は、2020年11月29日（日）に開催された「ユース エンタプライズ トレードフェア」でビジネスモデルに新規性や独自性の高かったチームに贈られる「京都中小企業家同友会賞」を受賞しました。

※「ユース エンタプライズ トレードフェア」とは、2001年より実施されており、全国の小学生から大学生が参加。地域活性化などをテーマに、課題解決プロジェクトや新しい事業創造に関する取り組みの発表や展示、販売を通じて、活動の紹介とともに、それぞれの取り組みの成果を競い合います。

- 商品名 : きしめんチップス
- 販売価格 : 300円～500円
- 味 : 八丁味噌
- 提供企業 : 角千本店 : きしめんの製造
日東富士製粉 : 小麦粉の提供
服部通商 : パッケージデザインの協力
合資会社八丁味噌（カクキュー） : みそパウダーの提供
えいこく屋 : きしめんチップスの開発協力
刈谷ハイウェイオアシス（株） : 販売場所の提供



マスコットキャラクター
きじめんくん

※ 取材にお越しいただける場合、下記のお問合せ先までご一報いただくと幸いです。

<内容に関すること> 愛知学院大学 経営学部 古澤教授 TEL 052-911-1011 (代)

<取材に関すること> 入試センター入試広報課 酒井・西川・大関 TEL 0561-73-1111 (代)

(または、広報事務局:共同ピーアール 村尾、加守田、村上 aigaku-pr@kyodo-pr.co.jp