

東部まちづくりプラットフォーム 東部地域トライアル活動 フードロス商品開発プロジェクト



キミと一緒に、育っていききたい。

01 栄 森の地下街「cuca」での販売会

日時：令和6年3月20日（水・祝）10時から16時

今年度はじめから、東部地域のパン屋パンベル、名古屋経済大学、小牧ワイナリー、小牧市の4者で進めてきた当プロジェクト。完成を機に、多くの方にお届けするため、URリンケージ㈱が名古屋市栄 森の地下街で運営する空間活用型店舗「cuca」において、小牧市が実施する東部地域のPRと併せて、4者連携のもと販売会を実施しました。

当日は多くの方にお越しいただき、新商品であるワインパミス入りのパンをお買い求めいただきました。

また、併せて、小牧市東部地域の特産品のひとつである小牧ワイナリーのワインも販売し、こちらも多くの方にお買い求めいただき、小牧市東部地域のPRをしてきました。



02 中日新聞近郊版で取り上げられました。

★令和6年3月19日（火）中日新聞近郊版

販売会の前日には、中日新聞近郊版で、とても大きく当プロジェクトを取り上げていただきました。

中日新聞の記事は、大きな話題となったのか、販売会の際も、「新聞を見て今日来たわ」というお客さんもお見えになり、新聞の発信力を痛感しました。

プロジェクトメンバーは、販売会を迎えるまで、お客さんは来てくれるか、本当に売れるか、とても不安だったと言います。しかし、新聞記事となったこともあってか、本当に多くの方にお越しいただき、販売会は大成功に終わりました。



03 次のステップへ

葡萄酒まつりで学生考案レシピの販売

小牧ワイナリーがゴールデンウィークの5月3日、4日に開催する葡萄酒まつりで、提出のあった学生考案レシピのなかから、3つのレシピを販売します。

レシピはワインパミス入りのパンを引き立てたレシピであり、また小牧ワイナリーのワインとも相性がよく、とてもおいしいものとなっています。ぜひ、ゴールデンウィークは、小牧市東部地域の小牧ワイナリーにお越しください。

オープンサンド
ガーリックサーモン

調理時間約10分

2食分（一人前）の材料

- スモークサーモン 50g
- スッキーニ 20g(10分の1本)
- ブラックペッパー 少々
- オリーブオイル 小さじ2
- ニンニク 2g(半片)
- バター 4g
- パセリ 少々

- スッキーニを粗目のみじん切りにし、中火で加熱し、ブラックペッパーで味付けをする。
- みじん切りにしたニンニク、パセリ、オリーブオイル、バターを耐熱容器に入れ600wで1分加熱し、パンに塗る。
- 2のパンを電子レンジで600wで2分加熱し、その上にスモークサーモン、スッキーニを乗せ、ブラックペッパーを振る。

栄養成分（パンを除く、一人前）

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
142kcal	0.2g	9.2g	0.4g	2.0g

レシピ考案：人間生活科学部 管理栄養学科 藤原 さくら