

名古屋学院大学 × 中日本海産株式会社 「PanPastaMesica?Regional」を協働開発 ～ 能登半島復興支援を目指す ～

名古屋学院大学(名古屋市熱田区熱田西町、学長：赤楚治之)の経営学部データ経営学科所属の杉浦礼子教授の指導を受ける学生が、『能登半島地震からの復興の後押し』を目標に中日本海産株式会社(名古屋市熱田区川並町、代表取締役：奥山義也)と協働し、しらすを使った高級志向の惣菜ブランドPanPastaMesica?(パンパスタメシカ)の新しい商品シリーズとなるPanPastaMesica? Regional(パンパスタメシカリージョナル)の開発に取り組んでいます。本商品は3月に発売予定です。

「PanPastaMesica? Regional」とは、中日本海産株式会社が手掛けるブランド「PanPastaMesica?」に、新しく『地域性』をコンセプトに取り入れた新シリーズです。特定の地域に焦点を当て、愛知県の特産品であるしらすと、特定の地域の食材や食文化を掛け合わせた特別な商品を順次発売する予定です。

今回、商品開発の対象に選定した地域は、2024年1月1日に発生した地震による被害を受けた『石川県 能登地方』です。トマトをベースに能登ワイン、一滴辛、しょうゆ麴、能登の塩など、学生が探り当てた能登地方のこだわりの食材を調達し、アラビアータ風に仕上げています。

本活動は、能登の食材を調達し、商品に使用することで生産者を支援することに加え、復興支援を目的に利益の一部を寄付します。活動を通して、能登地方の復興・地域の再生に貢献していきます。本商品は、2025年3月名古屋市内の店舗やECサイトでの販売を予定しています。現在は、パッケージ・デザインの調整をはじめ、販売に向け着々と準備を進めています。

【商品について】

本商品は、能登の恵みを贅沢に詰め込んだアラビアータ風の総菜です。旨味のある愛知県の「しらす」にぷりぷりの「赤エビ」をふんだんに使い、トマトソースには能登のしょうゆ麴や塩だけでなく能登ワインや一滴辛を使うことで、深みのある旨味にアクセントとなる辛さのある味わいになっています。

能登ワインは、地震で約15,000本分が流出するという深刻な被害を受けましたが、ようやく出荷を再開しました。

パン、パスタ、そしてメシ(米)いずれとも相性抜群です。



【プロジェクトについて】

本プロジェクトでは、「開発部門」「広報部門」「営業部門」の3つの事業部を立ち上げ、学生が各部門に所属、それぞれが活動を分担して進めています。

<開発部門> 商品の開発、原価計算、パッケージ・デザイン、食材の調達

<営業企画部門> 営業戦略、販売先の開拓、販売方法の検討

<広報部門> メディア戦略、メディア対応、支援先の選定

■これまでの活動様子をHPに掲載しています (https://www.ngu.jp/attempt/syogaku_sugiurazemi-2407/)

