

関西学院大学商学部・石淵ゼミと共同開発

福寿の酒粕を活かした「濃厚ショコラとドライフルーツのテリーヌ」を発売

2024年1月25日（木）発売

株式会社カフェ(本社:大阪府中央区 代表取締役: 森井良幸)が運営を受託している関西学院会館(兵庫県西宮市 / 運営: 学校法人関西学院)にある「レストランポプラ」が、美容に良く、環境にも優しい「濃厚ショコラとドライフルーツのテリーヌ」を1月25日(木)より販売開始いたします。本品は、マーケティングリサーチ・消費者行動論を専門とする関西学院大学商学部・石淵順也教授のゼミ生が、産学連携のプロジェクトとしてポプラと共同開発いたしました。



本プロジェクトは、エシカル食材の活用やフードロス問題など、社会課題の解決に関心を持つ関西学院大学商学部・石淵ゼミとの産学連携になります。石淵ゼミは、以前より旅行会社とSDGsを学ぶツアーを企画するなど、マーケティングを活用したSDGsへの取り組みを行っており、学生達は食材廃棄の実態やエシカル消費に関する研究を学んだ上で、2023年6月からエシカル食材の探索とメニュー開発をスタート。消費者が食べて美味しく感じることと、食材廃棄の削減をどのように両立するかを考えながら、4つのグループに分かれて開発が進められました。コンセプト発表と議論を経て、同年10月、グループごとに最終発表を行い、関西学院大学の教員・職員、株式会社カフェの社員が選考を行いました。

商品化が決定した「濃厚ショコラとドライフルーツのテリーヌ」は、「福寿 純米吟醸酒粕」(株式会社神戸酒心館)とフェアトレードチョコレートを使った、SDGsに貢献するスイーツです。日本酒は兵庫の特産品ですが、日本酒の製造工程で生まれる酒粕は再利用されず、廃棄されることもあります。酒粕を提供いただいた神戸酒心館は、ノーベル賞晩餐会で供される福寿の蔵元としても知られておりますが、環境問題の解決にも積極的で、日本で初めて製造工程においてカーボンゼロを実現した日本酒も発売しています。さらにフェアトレードチョコレートは、エクアドル、サントメ島、ペルー、ドミニカ共和国産のカカオを使用したクーベルチュールで、このチョコレートを使用することにより途上国の経済発展にも貢献できます。

また、「濃厚ショコラとドライフルーツのテリーヌ」は、SDGs貢献だけではなく、酒粕はビタミンB1・B2・B6や食物繊維など、美容と健康に良い多くの栄養素を含んでおります。濃厚なチョコレートと酒粕のほのかな風味とコク、ドライフルーツの酸味が絶妙にマッチし、深い味わいを実現しています。

兵庫県西宮市上ヶ原の景観地区に立地するレストランポプラで、フェアトレードコーヒーや選りすぐりの紅茶と一緒に、優雅なひとときをぜひお楽しみください。

「濃厚ショコラとドライフルーツのテリーヌ」の概要

■使用エシカル食材

「福寿 純米吟醸酒粕」、エクアドル、サントメ島、ペルー、ドミニカ共和国産フェアトレードチョコレート

■販売場所

関西学院会館1階 レストランポプラ

■価格

・店内レストラン限定プレートメニュー 700円(税込)

・テイクアウト専用 化粧箱入り 3,500円(税込)

■発売日

2024年1月25日(木) ※店内提供の限定プレートメニューは2月1日(木)より販売開始いたします。

運営者情報

■販売店舗概要

店舗名 レストランポプラ
住所 〒662-8501 兵庫県西宮市上ヶ原一番町 1-155 関西学院西宮上ヶ原キャンパス 関西学院会館1F
電話番号 0798-54-1188
公式サイト <https://kwangaku-kaikan1999.jp/>
営業時間 LUNCH 11:00 - 14:00 / CAFE 14:00 - 18:00 (L.O. 17:00)
定休日 不定休

■運営会社概要

会社名 cafe co. 株式会社カフェ
代表者名 森井 良幸
設立年月 1996年5月
住所 〒540-0008 大阪府中央区大手前 1-7-24 京阪天満橋ビル別館 2F
電話番号 06-6467-4795
FAX番号 06-6467-4796
事業内容 建築・意匠・環境設計 / 監理、飲食店舗運営(直営店舗 29店舗)

■関西学院

学校名 学校法人 関西学院
理事長 村上 一平
創立 1889年

< 本件に関するお問い合わせ先 >

- Restaurant Poplar レストランポプラ -

支配人 西岡 新

TEL: 0798-54-1188 / MAIL: poplar_kwangakukaikan@ca-fe.co.jp

