

2024 年 9 月 30 日

千葉のチカラを結集！船橋東武と和洋女子大学による県内の産学連携企画
千葉県の特産品を使用したオリジナルメニューを 10 月 17 日(木)より提供
「秋の味覚満喫！さつまいもメニューフェア」

主催：東武百貨店 船橋店／協力：和洋女子大学／後援：千葉県

東武百貨店 船橋店では、10 月 17 日(木)から 11 月 13 日(水)まで、TOBU × 和洋女子大学「秋の味覚満喫！さつまいもメニューフェア」を開催します。**船橋東武と和洋女子大学による県内の産学連携企画**は、2018 年以來 6 年ぶりの取り組みとなります。今回は「**産出額全国第 2 位を誇る千葉県産のさつまいも**」*を使用した船橋東武限定メニューを、レストラン・喫茶・食料品の計 8 店舗で提供します。食と栄養の専門家 管理栄養士を目指す家政学部 健康栄養学科の学生が、味はもちろん見た目やバランスにもこだわって考案した、新発想のメニューが登場。地域・沿線のお客様はもちろん、若い世代のお客様のご来店にもつながるものと期待しています。*農林水産統計(令和 4 年度)。品質がよく、甘くておいしいのが特徴です。

■ 学生のアイデア満載！船橋東武限定のさつまいもメニューを提供



【青葉】
さつまいもと牛たんのタッカルビ風
2,398 円
通常、鶏肉で作られるタッカルビを肉厚な牛たんを使いアレンジ。さつまいものホクホク感や歯ごたえのある牛たんの食感が絶妙。他とは一味違う韓国風の牛たんが味わえます。

■ 7 階 レストラン街



【横浜桂林】
さつまいもと蓮根若鶏の黒酢あん
(100g) 486 円
さつまいもと相性の良いれんこんを使用し、パプリカとししとうで彩りをプラス。大きめの鶏肉にすることでボリュームのある惣菜に。さつまいもは低温でじっくりと、れんこんは高温でサッと揚げました。

■ 地下 1 階 食料品



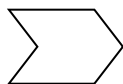
【カフェ・カッチーヌ】
さつまいものキャラメリゼワッフル
単品 1,070 円、ドリンクセット 1,500 円
カフェ・カッチーヌ定番メニューのサクサク食感のワッフルと「秋の味覚」さつまいもの組み合わせは絶品。どちらにも相性抜群なバニラアイスやクリーム、キャラメルソースを合わせ、カリッとした芋けんぴがアクセントに。

■ 5 階 カフェ・カッチーヌ

■ コラボメニューができるまで

7 月 2 日(火) メニュー提案会

学生と料理担当者の初顔合わせを実施。その後、学生が事前に考案してきたメニューを提案しました。



7 月 9 日(火)・30 日(火) 試食・検討会、写真撮影

2 回の試食会で味や盛り付けなどを学生と料理担当者が一緒に確認し、改良を加えてオリジナルメニューが完成。POP 等に掲載する写真撮影も行いました。



メニュー提案会



試食・検討会



試食・検討会



写真撮影

■メニュー一覧



【永坂更科布屋太兵衛】
秋うらら
2,000 円
■7 階 レストラン街



【ハゲ天】
秋麗こーす
2,200 円
■7 階 レストラン街



【DuckyDuck キッチン】
秋香るバター醤油パスタ
単品 1,080 円
サラダ・スープ・ドリンクセット 1,660 円
■7 階 レストラン街



【いなば和幸】
さつまいもと青しそのひれかつ定食
1,800 円
■7 階 レストラン街



【KUSHI ハゲ天】
さつまいもとゴマのパンナコッタ
500 円
■7 階 レストラン街



【横浜桂林】
さつまいもと蓮根若鶏の黒酢あん入り
さつまいもチャーハン弁当
(1 折) 1,296 円
■地下 1 階 食料品

開催概要

タイトル : TOBU × 和洋女子大学「秋の味覚満喫！さつまいもメニューフェア」

会 期 : 2024 年 10 月 17 日(木)～11 月 13 日(水)28 日間

参加店舗 : 東武百貨店 船橋店

7 階 レストラン街(6 店舗)、5 階 喫茶 (1 店舗)、地下 1 階 食料品 (1 店舗)

協 力 : 和洋女子大学 家政学部 健康栄養学科

後 援 : 千葉県