

2023年4月吉日

報道機関 各位

<産学連携活動>
相模女子大学×株式会社東京ポンパドウル
「ポンパドウルレシピコンテスト」
学生・生徒が考案したパンが商品化されます

相模女子大学・相模女子大学短期大学部（神奈川県相模原市南区、学長・田畑雅英）は、2022年7月に自宅のできる社会貢献活動として、「ポンパドウル レシピコンテスト」を開催しました。この度、コンテストの応募作品のうち3作品が商品化され、ポンパドウル町田店（小田急百貨店町田店 地下1階）で販売されることになりました。

このレシピコンテストでは、株式会社東京ポンパドウル（神奈川県横浜市中区、代表取締役社長・三藤貴史）と相模女子大学が連携し、相模女子大学（1～4年生）・相模女子大学短期大学部（1～2年生）、相模女子大学高等部（1～3年生）を対象にオリジナルパンのレシピを募集・選考を行いました。

相模女子大学と株式会社東京ポンパドウルは、2015年より学生考案のレシピを商品化する取り組みを行っています。今回は、応募者自身で設定したテーマに沿ってオリジナルパンのレシピを募集し、株式会社東京ポンパドウルの審査によって、大学生2名および高等部生1名の作品が商品化されることとなりました。お近くにお立ち寄りの際は、ぜひ足をお運びください。

「ポンパドウルコンテスト」商品化作品 販売概要

■販売について

【日 程】4月21日（金）～5月7日（日）

*上記販売期間は、販売状況により変更される可能性があります。

【場 所】ポンパドウル町田店（小田急百貨店町田店 地下1階）

【販売する商品】



キャラメルナッツチーズ



クリームブリュレ



クランベリーチョコレートロール

*商品の詳細は次ページをご覧ください。

商品概要

■ キャラメルナッツチーズ／334円（税込）

- ・相模女子大学人間社会学部社会マネジメント学科3年(当時)が考案。
- ・クルミの生地で北海道産クリームチーズを包み、キャラメルでコーティングしたアーモンドとマカダミアをトッピング。



■ クリームブリュレ／356円（税込）

- ・相模女子大学短期大学部食物栄養学科1年(当時)が考案。
- ・デニッシュにカスタードを絞り、メイプルとグラニュー糖でキャラメリゼし、カリカリの食感に仕上げました。



■ クランベリーチョコロール／237円（税込）

- ・相模女子大学高等部普通科3年(当時)が考案。
- ・やわらかな生地で、クランベリーとチョコチップを練りこみました。クランベリーの酸味とチョコの甘さが相性抜群。



【関連リンク】

相模女子大学
夢をかなえるセンター
特設サイト



https://ymkn.sagami-wu.jp/?_fsi=NBsFqXeR&_fsi=Y37Rp14

株式会社
東京ポンパドウル



<https://www.pompadour.co.jp/>

【本件に関する取材依頼・お問い合わせ先】
夢をかなえるセンター連携教育推進課（担当 中村・山中）
[TEL] 042-813-5038 [FAX] 042-747-9599
[E-mail] renkei@mail2.sagami-wu.ac.jp [HP] <https://www.sagami-wu.ac.jp/>