

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月に自宅で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

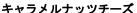
■販売について

【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】







クリームブリュレ

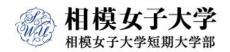


クランベリーチョコロール

* 商品の詳細は次ページをご覧ください。



Press Release



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。



■ <u>クリームブリュレ/356円(税込)</u>

- ・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



株式会社 東京ポンパドウル



https://ymkn.sagami-wu.jp/?_fsi=NBsFqXeR&_fsi=Y37Rpf14

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/

