

2024年2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、2023年7月に自宅のできる社会貢献活動として、株式会社東京ポンパドウルと連携して、「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。

当コンテストは、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）と本学が連携し、相模女子大学・相模女子大学短期大学部・相模女子大学高等部の学生および生徒を対象に実施する産学連携プログラムです。今年度は、当プログラムを高校生にも体験してもらえるよう、本学が協定を締結する高等学校にもプログラムを開放し、実施いたしました。

相模女子大学と株式会社東京ポンパドウルは、2015年より当レシピコンテストを実施しており、株式会社東京ポンパドウルの審査によって選ばれたレシピを商品化する取組みを行っております。今回は、大学および短期大学部生の3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：2024年3月15日（金）～3月31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】



桜エビと枝豆の
ペペロンチーノピザ



紅茶香る
オレンジクリームパン



3種のチーズ
スパイシーロール

*商品の詳細は次ページをご覧ください。



Press Release

【商品概要】

■ 桜エビと枝豆のペペロンチーノピザ／302円（税込）

- ・相模女子大学管理栄養学科3年が考案
- ・普段スパゲッティとして食べるペペロンチーノをパンに合わせました。相性の良い枝豆と桜エビを選び、色味と香りにこだわりました。



■ 紅茶香るオレンジクリームパン／302円（税込）

- ・相模女子大学管理栄養学科4年が考案。
- ・紅茶クリームとオレンジ風味のクリームを織り交ぜることで飽きずに食べることが出来ます。生地にも紅茶の茶葉を練りこむことでより紅茶の風味を感じられるようになっています。



■ 3種のチーズスパイシーロール／302円（税込）

- ・相模女子大学短期大学部食物栄養学科2年が考案。
- ・全粒粉が練りこまれた生地に練りこまれたチーズと上からかけるチーズにより味わいを楽しむことのできるパンになっています。冷めていても温めても美味しいパンに仕上がっています。



【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=Y37Rpf14

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 坂本・中村）
[TEL] 042-813-5038 [FAX] 042-747-9599
[E-mail] renkei@mail2.sagami-wu.ac.jp [HP] <https://www.sagami-wu.ac.jp/>