

**3/15～31 相模女子大学×株式会社ポンパドウル 産学連携で学生が考案したパンが商品化
相生祭で約1800個完売 ポンパドウル町田店（小田急百貨店町田店地下1階）で期間限定発売**

相模女子大学・相模女子大学短期大学部（所在地：神奈川県相模原市南区、学長：田畑雅英、以下「相模女子大学」）は、株式会社ポンパドウル（所在地：神奈川県横浜市中区、代表取締役社長：三藤貴史、以下「ポンパドウル」）との産学連携活動として「ポンパドウルレシピコンテスト」を開催しました。このたび、コンテスト応募作品のうち3作品が商品化され、3月15日から31日の間、ポンパドウル町田店（小田急百貨店町田店 地下1階）にて期間限定販売を行いますので、お知らせいたします。

ポンパドウルと相模女子大学は、2015年より本レシピコンテストを実施しており、株式会社ポンパドウルの審査を経て選ばれたレシピを商品化する取り組みを継続しています。2024年度に引き続き今年度も、相模女子大学が行っている社会貢献活動を高校生にも体験してもらえよう、併設高等部および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て実施しました。2025年11月2日～3日に開催された本学学園祭「相生祭」の「地域物産展」では、2日間で3種類合計約1800個が完売するほどの人気を博したパンです。ぜひ、この機会に取材を通じて本学の産学連携活動について広く知っていただければ幸いです。

【「ポンパドウルレシピコンテスト」商品化作品について】**■ポテトミートチーズパン／302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4年生が考案

・完熟トマトを使用した濃厚なボロネーゼソースとなめらかなチーズ、ほっくりとしたじゃがいもを包み、焼き上げました。

**■塩キャラメルアーモンドデニッシュ／302円（税込）**

・相模女子大学高等部3年生が考案

・塩キャラメルカスタードを絞り、クルミとローストしたアーモンドをのせ、香ばしく焼き上げたデニッシュ。

**■ベーグルパンキンレーズン／302円（税込）**

・相模女子大学と教育交流を行っている高等学校生徒3年生が考案

・レーズンを練り込んだかぼちゃ生地で、かぼちゃ餡を巻き込んだもちもちのベーグル。香ばしいゴマがアクセント。

**【販売について】**

■日程：2026年3月15日（日）～3月31日（火）

* 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：〒194-8550 東京都町田市原町田6丁目12番20号）

【本件に関するお問い合わせ先】

相模女子大学 広報事務局 米澤智子（ワンパーパス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

TEL: 080-5083-6834 / e-mail: t-yonezawa@onepurpose-pr.com

学園キャラクター
さがっば・ジョー

