

株式会社 🔫 和 堂

〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2023年1月20日







平和堂 × 雪国まいたけ × 京都産業大学 産学の連携取組!

学生考案の「まいたけレシピ」&「ラベルデザイン」の商品を新発売!

# 1月20日(金)より平和堂・エール全店舗で販売開始!

平和堂(滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員:平松正嗣)は、株式会社雪国まいたけ (新潟県南魚沼市 代表取締役社長:湯澤尚史)と京都産業大学 (京都府京都市 学長:黒坂光)と連携し、学生考案のオリジナルまいたけレシピと学生考案のラベルデザインを「雪国まいたけ極(きわみ)」のパッケージに掲載し、平和堂・エールの全店舗で特別パッケージの商品として 2023 年 1 月 20 日



<特別パッケージ商品「雪国まいたけ極(きわみ)」>

(金) より販売いたします。

今回の取り組みは、社会課題の一つである若者の野菜離れ解消の一助とすべく、きのこの需要拡大を目的として、3 者が連携するものです。背景として、食文化の違いにより、東日本に比べ西日本におけるまいたけの消費量が相対的に少ない傾向にあります。京都産業大学の経営学部 松本和明ゼミと雪国まいたけがタッグを組み、西日本を中心に展開している平和堂が協力することで、まいたけの認知度向上や喫食率の増加、ひいては社会課題の解決につなげるべく産学連携を行うこととなりました。まいたけは手で割けるので包丁が不要なうえ、可食部がほぼ 100%で無駄なく使うことができるため、調理を敬遠したり食品ロスやサステナビリティを意識する若者の思考にマッチする商品です。

平和堂では、企業理念として「お客様と地域社会に貢献し続ける企業」を掲げており、「地域密着ライフスタイル総合(創造)企業」を目指しています。これは、地域の抱える課題について地域と一緒に取り組むことで、明るく元気で、健康な地域を創っていくという「地域共創」が根幹であり、地域の持続的な成長に貢献し、地域経済が活性化し、社会がより良くなっていく「地域の健康」が、平和堂の成長と理念の実現に繋がると考えています。こうした考えのもと、食を扱う平和堂は、「健康」、「子育て」、「高齢者」を重点テーマとして、「地域の健康」に関する様々な連携やイベントを開催しています。

今後も、「地域の健康」のため、地産地消の推進や食育活動、環境保全活動や環境学習などの取り組みもより一層推進し、豊かで健康な地域の発展とサステナビリティに積極的に貢献してまいります。

企業や団体(教育機関を含む)などの地域内や地域間連携の史的研究をテーマの一つとして活動している京都産業大学経営学部松本和明ゼミナールの学生が中心となり、取り組んでいただきました。





写真左:京都産業大学経営学部 松本ゼミナールの学生と担当松本教授(右上) 写真右:株式会社雪国まいたけ 星野様(左)、当社生鮮食品事業部青果課バイヤー 谷口

## 学生考案のまいたけレシピ

「意外性」と「簡便」をキーワードに、鶏肉の代わりにまいたけを使用したレシピや、手軽におやつとして食べることができるドーナツなど、学生らしい新しい発想が生かされています。考案されたレシピは、雪国まいたけの Web ページにて公開されています。





ヤンニョムまいたけ 考案者;尾形 映真さん(左)、高橋 哲平さん(右) レシピのポイント;鶏肉の代わりにまいたけを使用することで、美味しくヘルシーに仕上げられます。





まいたけドーナツ 考案者;堀田 将志さん(左)、武部 大和さん(右) レシピのポイント;意外な組み合わせですが美味しい! おやつで手軽に野菜も取れます。





まいたけフライチーズ 考案者;清本 和哉 さん

レシピのポイント; まいたけの風味とチーズの相性がバッチリ!チーズがのびのびで見た目も楽しいです。

#### ▶学生考案レシピの紹介 URL

・ 雪国まいたけレシピサイト: https://www.maitake.co.jp/

・ 「ヤンニョムまいたけ」 : <a href="http://www.maitake.co.jp/\_recipe/recipe/?cd=731">http://www.maitake.co.jp/\_recipe/recipe/?cd=731</a>
: <a href="http://www.maitake.co.jp/\_recipe/recipe/?cd=739">http://www.maitake.co.jp/\_recipe/recipe/?cd=739</a>
: <a href="http://www.maitake.co.jp/\_recipe/recipe/?cd=730">http://www.maitake.co.jp/\_recipe/recipe/?cd=730</a>

## 学生考案のオリジナルラベル

3 者の特徴やカラーを取り入れ、メインビジュアルに学生が若者向けに考案したオリジナルまいたけレシピを調理例として採用しています。QR コードからはレシピを閲覧できるようになっており、若者の購買意欲をかきたてるよう

に工夫されています。売場ではオリジナル POP を掲示し、若者への 認知度向上をめざします。





平和堂クッキングサポート実施店舗では、学生考案のレシピをご紹介します

期間: 2023年1月20日(金)~25日(水)

※店舗により実施日時は異なります。詳しくは、各店クッキングサポートまでお問い合わせください。

### 商品概要

■商品名:雪国まいたけ極 グルメパック

■販売価格:本体価格198円(参考税込価格214円)

※店舗、セール、仕入れ状況等により、予告なく販売価格を変更する場合があります。

■商品企画: 120g/パック

■商品特徴:・まいたけ本来の風味を大切に、自生するまいたけに近い大きな株を約3ヶ月かけて育てた極上 の一品。

> ・旨味の詰まったこだわりの美味しさと大株ならではの太いクキ、肉厚で大きなカサのシャキシャキ した食感。

> ・煮汁が黒くなりづらいので、汁物やシチューとの相性が良く、調理の汎用性が高いまいたけです。

■販売期間:2023年1月20日(金)~約2か月

※状況によりコラボレーション商品の販売期間は前後いたします。

■販売店舗:平和堂 全156店舗、エール 全2店舗

「アル・プラザ」、「平和堂」、「フレンドマート」、「スーパーフレンド」、「エール」

(滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・愛知県・岐阜県・福井県・石川県・富山県内の店舗)

※状況により、一部店舗でお取り扱いがない場合があります。

### <京都産業大学プレスリリース>

【京都産業大学×平和堂×雪国まいたけ】経営学部生が考案したコラボラベルの特別パッケージ商品が 1 月 20 日 (金) から平和堂各店舗で販売開始! (230118)

https://www.kyoto-su.ac.jp/news/20230118\_345\_release\_ka01.html

#### <雪国まいたけプレスリリース>

雪国まいたけと平和堂、京都産業大学が産学連携コラボ!学生考案のオリジナルまいたけレシピを提案 コラボ パッケージの商品が平和堂各店で1月20日より販売開始(230119)

https://ssl4.eir-parts.net/doc/1375/ir\_material2/199669/00.pdf

#### <注意事項>

- ・当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。
- ・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際とは異なる場合があります。
- ・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。

以上