



我孫子市

Abiko city

令和2年11月25日  
定例記者会見資料

## ＜川村学園女子大学×あびこんコラボ第3弾＞地元大学生が コロナ禍で苦境に立つレストランの日替わりメニューを開発

あびこ農産物直売所あびこんを運営する農家で組織された(株)あびベジと我孫子市は、地域性の高い独自商品を販売するため、平成30年度から地元の川村学園女子大学 生活創造学部生活文化学科で栄養学を学ぶ学生に商品開発を依頼し、これまでに「お弁当」や「一品惣菜」を販売してきました。

3回目となる今年度は、コロナ禍で集客に苦しむ地元の農家レストランを応援するために、「地域活性マネジメント論」を受講している学生たちが、後期授業でレストラン旬菜厨房 米舞亭のメニュー開発に取り組んでいます。

あびベジが依頼したレシピは、『地元産の秋冬野菜（だいこん、ほうれん草、小松菜、白菜、ブロッコリー）を活かした日替わりメニューのメインとなるおかず』で、9月22日の授業では、あびベジと市は、学生たちに施設やお客様の特徴、地元農産物の旬などの情報提供を行いました。

提案されたレシピは、毎週土曜日の日替わりメニューとして880円（税込）で販売します（カレー等の一部商品は除いて、ご飯とお味噌汁、小鉢が付きます）。第1弾「だいこん」を活かしたメニューは、12月5日（土）に「おろしとんかつ定食」、12日（土）に「豚ロースと大根の生姜焼き定食」を販売します。「ほうれん草」、「白菜」、「ブロッコリー」、「小松菜」を活かしたメニューもそれぞれ2品ずつ販売する予定です。

コロナ禍で集客に苦しむ地元の飲食店を応援するために地元の学生が考えた、心と身体に優しいメニューをぜひお楽しみください。

### ＜川村学園女子大学メニューの販売スケジュール＞

- 12/5（土） おろしとんかつ定食
- 12/12（土） 豚ロースと大根の生姜焼き定食
- 12/19（土） ほうれん草カレー
- 12/26（土） ほうれん草肉巻き定食
- 1月上旬 「白菜」メニュー
- 下旬 「ブロッコリー」メニュー
- 2月上旬 「小松菜」メニュー
- 下旬 人気が高かったメニューの再販



おろしとんかつ



豚ロースと大根の  
生姜焼き

#### 【問い合わせ】

我孫子市環境経済部農政課

担当 小澤

☎ 04-7185-1481

(内線26-565)