

神大生とパン店 商品開発で協力

平塚

神奈川大学湘
南ひらつかキャ
ンパスの学生と、1924

年に創業した老舗パン店
「高久製パン」（平塚市老
松町）が協力し、限定の新
商品を開発した。JR大船
駅の大船ルミネウイングで
21、22の両日開催される、
近隣の7大学の学生が地産
地消をテーマに開発した商
品が並ぶイベント「うまい
もん大学」で披露される。

「ナンだこの食感！『S
ho-Nan Bouqu
et』シリーズ」と名付け
たパンは、もっちりとした
食感が売りの「おにく」「カ
レー」「しらす」の3種類
＝写真（神奈川大提供）。花



のまち平塚」から想起する
ブーケをかたどった。甘辛
く煮た県内産豚肉、平塚の
ミニトマト、大磯のシラス
などが使われている。

指導した同大経営学部の
飯塚重善准教授は「学生な
らではの思い切った発想で
いいアイデアが出た。開発
してお客さまに届くまでの
一連が学べる機会」と期待
を寄せていた。

3種類とも300円（税
込み）。各日とも計100
個を用意する。イベントは
午前10時～午後6時（最終
日は午後5時まで）。