

2023. 1. 27
< 配信枚数2枚 >

報道関係者 各位

**立命館大学食マネジメント学部×株式会社平和堂コラボ企画
SDGs を意識したサステナ商品「具だくさん海老玄米ドリア」
2月4日（土）より平和堂滋賀京阪エリア各店舗で販売開始**

立命館大学食マネジメント学部は、株式会社平和堂（本社：滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員・平松正嗣）と連携し、食べれば食べるほど、水産資源の保護・環境保全活動につながるサステナビリティ商品であり、食べることで健康にも寄与する「具だくさん海老玄米ドリア」を開発しました。本商品は、滋賀京阪エリアの平和堂各店舗で、2023年2月4日（土）から販売します。

本件のポイント

- 食マネジメント学部と平和堂が開発した「具だくさん海老玄米ドリア」を販売
- 食ビジネスを学ぶ学生が、水産資源の保護・環境保全活動につながる商品を提案
- 消費者にサステナビリティについて考えてもらうきっかけを創出
- 販売開始となる2月4日（土）には、学生が平和堂アル・プラザ草津店の店頭で販売

近年、SDGs の浸透によりサステナビリティに関わる意識が高まっています。その一方で、食卓に並ぶ水産資源（魚、海老等）の資源管理や環境配慮への取り組みへの興味関心が少ない調査結果も発表されています（※1）。

本取り組みは、水産業界におけるサステナビリティに関わる取り組みの認知向上を目指し、消費者の選択購買の意識の醸成をはかることを目的としています。活動主体となるのは、株式会社ニチレイフレッシュと連携した授業を受講した食マネジメント学部生3人です。学生らは、海の持続可能性に関わる認証を受けた素材「生命の森プロジェクト」（※2）の原料となる海老に着目。授業で学んだ栄養学の知識も活用し、連携協力協定を結ぶ株式会社平和堂の担当者へ企画プレゼンを行い、商品化が実現しました。食べていただく方の健康にも配慮したい、という思いを込め、タンパク質20gを含む15品目の具材を取り入れ、美人玄米も使用し、彩り豊かなドリアに仕上げました。

商品販売を通して、人々の生活の中にサステナビリティの意識を醸成し、資源管理や環境配慮に対する意識向上につながることを期待しています。

（※1）農林水産省「食品・農業及び水産業界に関する意識・意向調査」（令和2年3月31日公表）

（※2）環境への配慮と持続的な素材調達を目指して発足したニチレイフレッシュのプロジェクト。海老の粗放養殖を通じ、収益の一部をインドネシア/カリマンタン島でのマングローブの植林活動に充てています。 <https://www.nichireifresh.co.jp/inochinomori/>

商品名：「具だくさん海老玄米ドリア」

商品特徴：管理栄養士監修、15品目具材が摂取できる。（※1日30品目が推奨）。

1/3日分のたんぱく質が摂れる。メイン具材の海老は環境に配慮された素材を厳選。

ホワイトソースとチーズでバランス良く仕上げ、素材本来の美味しさを活かしたドリア。

販売価格：本体価格498円（参考税込価格538円）

販売期間：2023年2月4日（土）～4月中旬頃まで（不定期）※数量が無くなり次第販売終了

販売店舗：滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県県内の「アル・プラザ」、「平和堂」、「フレンドマート」、
「スーパーフレンド」合計125店舗

※フレンドマート・D小柿店、フレンドマート・D武佐店を除く

販売数量：2万食

■学生による店頭販売について

日時：2023年2月4日（土）13時～17時

場所：平和堂アル・プラザ草津店（〒525-0025 滋賀県草津市西渋川1丁目23番30号）

内容：企画した学生3人が店頭で商品販売します。

リリースの配布先：草津市政記者クラブ

●取材・内容についてのお問い合わせ先

立命館大学広報課 担当：名和 TEL.075-813-8300

別紙

■商品開発までの活動プロセス

2022年6月	株式会社ニチレイフレッシュ 特別講義 畜産と水産を中心として素材を生産・仕入・販売しているニチレイフレッシュよりSDGsに関わる取り組みについての講義を受講。特に海老においては、収益をインドネシアでの植樹・環境保護に関わる「生命の森プロジェクト」に充てていることを知る。
2022年7月	プロジェクトスタート 商品企画開始 試作を重ね、商品内容・商品名などを検討。
2022年9月	株式会社平和堂への商品プレゼン 学生が主体的に、今回商品化されるドリアの他、海老フライや餃子、グラタンなどについて、プレゼンを行う。
2022年11月	試作品の完成、商品パッケージ、コンセプトの検討 平和堂本社にて、具体的な製品の試作、商品紹介のためのSNS、販売先の客層に応じたポップの作成など。
2023年1月	商品完成 価格・見た目・味などを確定させて、商品を完成。

<メンバーによるコメント>

荒木 香乃(食マネジメント学部2回生)

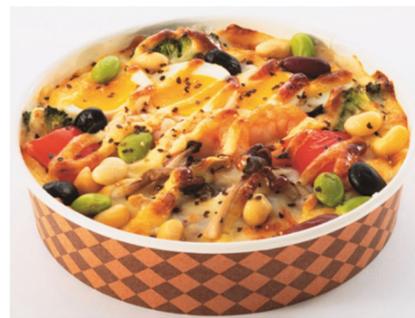
海の環境に関心がある方にもない方にも、手に取ってもらいやすいように、彩りを工夫しました。

杉邨 明日香(食マネジメント学部2回生)

心も体も環境も大満足。SDGs と健康を意識した海老玄米ドリア、ぜひ手に取っていただきたいです。

藤光 真愛美(食マネジメント学部2回生)

たんぱく質豊富、具沢山にこだわりました。海の環境を考えるきっかけになれば嬉しいです。



具だくさん海老玄米ドリア



学生が制作した POP