



平成25年10月18日

報道関係各位

## vif 穂高 ・ 松本大学観光ホスピタリティ学科 「じもとサラダ」共同開発事業について取材のお願い

拝啓 秋冷の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、本学観光ホスピタリティ学科白戸ゼミナーでは、本年6月より、おいしい信州ふード(風土)松本地域活動協議会からの依頼を受け、地元の新鮮な野菜の魅力を、多くの住民・観光客等に味わっていただくため、新たな野菜の食べ方の提案と普及を目的として、「じもとサラダ」としての新メニュー開発を行なってきました。

「じもとサラダ」は、地域産の野菜をライスペーパー、クレープ、ガレット等の皮で包んで、ソース等で食べるメニューとして考案され、松本地域の各市町村の関係機関等に開発について提案をしてきました。その結果、このたび安曇野市穂高の企業組合 vif 穂高が取り組むことになりました。(別紙企画書・写真参照)

そこで10月21日(月)1時より vif 穂高において、開発に向けての検討や実際の試作等を行なうことになりました。

つきましては、ご多忙のところ誠に恐縮ですが、報道関係各社様を通して、地域の皆様に広くご紹介いただきたく、取材方よろしく願いいたします。

敬具

記

日 時：平成25年10月21日(月) 13:00～

場 所：vif 穂高 〒399-8301 長野県安曇野市穂高有明 7751-1 Tel:0263-81-5656

内 容：じもとサラダ開発に向けての協議

商品試作

参加者：白戸ゼミ 4年生 5名 vif 穂高など関係者

その他：別紙企画書添付

以上



## まつもとサラダ企画書（案）

### 【目的】

松本地域では、さまざまな野菜が栽培、出荷されているが、その中には普段あまり目や耳にしないものも多くある。それらの野菜を松本市でつくられている特産野菜のみを使用したまつもとサラダとして商品化することで地域住民や観光客に知っていただき、地域の魅力発見とPRにつなげていきたい。

### 【内容】

「生春巻サラダ」（トルティーヤなども可）

野菜をお好みで皮に巻くことができるサラダ。

松本市内産の野菜（できれば皮、ソース等の原材料も市内産）使用

#### ○生野菜

レッドキャベツ、ミニセルリー、ブロッコリー、レタス、キュウリなど

#### ○温野菜

ズッキーニ、シメジ、えのき、にんじんなど

#### ○フルーツ

スイカ、シナノゴールド、梨、巨峰など

（ドレッシング・タレ）

#### ○ドレッシング

・フレンチ ・チリソース ・青ジソ ・ナンプラー（魚介の醤油）

・ゴマ ・ディップ ・バーニャカウダ

・ミソドレッシング（味噌＋ヨーグルトなどクリーミー系）

#### ○フルーツ用

・ヨーグルト ・フルーツソース

（肉や魚）

一緒に入れることでボリュームアップ 若者の目もひける

信州サーモンのスモークなど地元の食材

### 【今後の予定】

学食、イベントなどでの試作と試食 アンケート調査

以上

白戸ゼミ4年



学校法人松本学園  
**松本大学**

**PRESS RELEASE**

[発信] 松本大学入試広報室

〒390-1295 長野県松本市新村 2095-1

TEL0263-48-7201 FAX0263-48-7291

<http://www.matsumoto-u.ac.jp>



■ 本件に関するお問合せ先

松本大学 白戸研究室 TEL 0263-48-7200(代表)

携帯 080-1132-5489