

2017年6月22日

JR東日本長野支社

信州デスティネーションキャンペーンに合わせ 焙煎そば粉EXを活用した産学官連携の 6次産業化新商品を松本大学（矢内研究室）学生より発表します

7月1日（土）より始まる信州デスティネーションキャンペーンに合わせて「焙煎そば粉EX」を活用した産学官連携の6次産業化新商品「信州アルクマ揚げそば」が販売開始となります。販売開始に先立ち、以下のとおり松本大学（矢内研究室）学生より焙煎そば粉EXを活用した今までの取組みと、新商品の発表会を開催致します。

【新商品について】

1. 商品名 信州アルクマ揚げそば 旨塩味、わさび味 各300円（税込）
2. 販売箇所 JR東日本長野支社管内のNewDays、KIOSK 全店舗等、銀座NAGANO、県内一部「道の駅」、高速SA・PA、ドライブイン等



(旨塩味)

【発表会について】

1. 開催日時 2017年6月27日（火） 11:30~12:30
2. 開催場所 松本大学4号館2階大会議室
3. 開催内容 ①松本大学人間健康学部 健康栄養学科 矢内和博講師挨拶



(わさび味)

- ②松本大学人間健康学部 健康栄養学科 矢内研究室学生による発表
 - ・焙煎そば粉EXとは
 - ・焙煎そば粉EXを活用した6次産業化の取組みについて
 - ・焙煎そば粉EXを活用した新商品「信州アルクマ揚げそば」について
 - ・「信州アルクマ揚げそば」試食

4. その他 発表会場にて、焙煎そば粉EXを活用した取組みに関する各種表彰事例を紹介させていただきます。（第4回食品産業もったいない大賞 農林水産大臣賞、のものアワード 入賞）