

令和4年10月11日

市政記者クラブ 様

中村区役所地域力推進室

担当：三世、山田

電話：453-5321 FAX：453-5323

## 愛知大学学生による尾張中村めし開発レシピの発表及び試食会について ～学生が考えたレシピが期間限定で一般販売されることになりました！～

この度、尾張中村めしを若年層向けにPRするために、愛知大学経営学部の土屋ゼミで尾張中村めしのPR方法やレシピを考えてもらいました。また、学生が考えたレシピが同大学のキャンパスレストランで提供されることになりました。

つきましては、一般販売に先立ち、**学生のこれまでの取組の成果の発表と試食会**を下記の通り行いますので、是非取材して頂きますようお願いいたします。

### 記

1 日にち 令和4年10月13日(木)

2 時間

① 学生の発表：午前11時30分～午後0時50分 ※中村区長の講評等を含んだ時間です。

② 試食会：午後1時～2時

3 場所 愛知大学名古屋キャンパス(中村区平池町四丁目60番6)

① 学生の発表：本館(研究棟)20階会議室

② 試食会&販売場所：厚生棟1階キャンパスレストラン アペティ

4 出席者 愛知大学学生、教職員、中村めし開発実行委員、各種地域団体の方 約30人

5 考案レシピの一般販売期間

・令和4年10月24日(月)～10月28日(金) 午前11時～午後2時(木曜日は午後1時30分まで)

・令和4年11月21日(月)～11月25日(金) 午前11時～午後2時(木曜日は午後1時30分まで)

※11月23日(水・祝)はお休みです。

6 販売価格 400円(予定)



土屋ゼミの様子。

マーケティングの理論を活用し、尾張中村めしをPRする方法とレシピについてゼミ生で意見を出し合っています。

春から試行錯誤しながら、販売化に至りました。

## 7 考案レシピ



①提供時。  
一見すると普通の  
白いご飯



②お皿を持って井を  
ひっくり返すと…



③おかずが出てきて  
井の完成！

## 8 参 考

### (1) 尾張中村めしとは

尾張中村めしとは、将来を明るく見通せる縁起物とされている“れんこん”、豊臣秀吉が好んで食べたと言われている“ごぼう”、名古屋めしの味の決め手“赤味噌”などを使って、中村区に住んでいる人、訪れる人をもてなすグルメの総称です。

### (2) 尾張中村めし開発事業の取り組み

| 年度     | 内容  |
|--------|---|
| 平成29年度 | ○中村区制80周年記念事業として、「中村区の良さを多くの人に伝えたい。中村区に暮らす人や訪れる人を笑顔にしたい」という趣旨で、中村区役所、地域団体、地元商店街などで開発実行委員会が作られる。<br>○レシピコンテストの開催   |
| 平成30年度 | ○尾張中村めしまるごとBookを作成、区内公所等に配架<br>○レシピコンテストの開催   |
| 令和元年度  | ○推奨レシピのPRイベント実施<br>○尾張中村めしまるごとBook2019を作成、区内公所等に配架  |
| 令和2年度  | ○中村区地域女性団体連絡協議会（以下「女性会」という。）に協力してもらい、これまでに認定したレシピを、家庭でも気軽に作れるようアレンジレシピを開発<br>○レシピカードの作成、区内スーパー等に配架<br>○クッキング動画の制作 |
| 令和3年度  | ○尾張中村めしとっておきレシピを作成、区内スーパー等にて配架  |

### (3) 愛知大学 経営学部 土屋ゼミナールについて

名古屋市中村区に立地する愛知大学の経営学部生が3～4年次に選択履修するゼミナールのひとつ。マーケティング戦略の策定を専門とし、実際に企業や団体が抱えている課題をケースに各種経営理論やフレームワークを駆使し、それらを解決する方法を模索するというスタイルで学ぶ。過去には日経BP主催の西日本インカレや日本フードサービス協会主催の外食インカレほか、各種プレゼンテーション大会で優勝、入賞多数。今年度は地域連携協定を結んでいる中村区役所から協力依頼があり、「尾張中村めし」の戦略策定をケースとして取り組んでいる。