

同志社女子大学生が地消地産と地域活性化をテーマにしたキッチンカーをキャンパスに限定初出店

本学生活科学部と京都市勧業館みやこめっせ内「GRILL TERRACE ABURU※」によるプロジェクト

本取り組みは、京都市との「京の食文化や伝統工芸品を学び活かす、地域活性化に向けた飲食事業の立上げ&運営プロジェクト※」の一環として、生活科学部とGRILL TERRACE ABURUがコラボレートし、商品開発・企画を進めているものです。

この度、地消地産と地域活性化（Social Good）をテーマに、本学生活科学部人間生活学科および食物栄養科学科の学生12名が、“寒い季節に温まるメニュー”として、おでんとビビンバを考案しました。1月15日（月）から期間限定で本学今出川キャンパス内にてキッチンカーを出店、販売しています。



【キッチンカー出店詳細】

日時：2024年1月15日（月）、18日（木）、22日（月）、25日（木）
11：00～16：00

場所：同志社女子大学 今出川キャンパス 東別館園庭

メニュー：おでん、ビビンバ（各500円）

● 考案メニュー



おでん：冬の時期に温まることができるメニューで、出汁を優しく、味のしみたおでんをめざしました。

ビビンバ：忙しくて栄養が偏りがちな学生の皆さんに、栄養満点のランチを提供したいと考えました。

● メニュー考案の経緯



今年度は、「女子大生が考える地消地産と地域活性化（Social Good）」をテーマに掲げ活動。

これまでも、大丸京都店でキッチンカーを出店し、京都の食材を使ったベビーカステラと京都老舗店のコーヒーを提供してきました。

本取り組みに関わる学生らは、キッチンカーの活動を行う中で、本学学生のニーズに寄り添ったメニューを自ら開発し、自分たちの日頃の活動を学内の皆さんに見ていただきたいと思い、今回初めてキャンパス内で出店する運びとなりました。また、今回の取組みと併せて、現在も大丸京都店で毎週土曜日・日曜日にキッチンカーを出店しています。今回のキッチンカーでは、ベビーカステラの商品開発時に学

生たちがインタビューを実施した「みずほフォーム」から京都産の新鮮な卵を直接納品いただき、おでんに使用しています。

※「GRILL TERRACE ABURU」について

京野菜などの地産食材や京都の地酒を使ったメニューを展開するレストラン。
店内の物販展示スペースでは、みやこめっせ館内にある京都伝統産業ミュージアムと連携した伝統工芸品の展示や地元企業のインキュベーションを行うイベント等も開催している。

※「京の食文化や伝統工芸品を学び活かす、地域活性化に向けた飲食事業の立上げ&運営プロジェクト」について

本プロジェクトは、令和2年8月に本学と京都市が締結した「「食」を通じた地域活性化と人材育成に関する包括連携協定」（<https://www.dwc.doshisha.ac.jp/news/13093>）に基づいた京都市、同志社女子大学、株式会社BAKERUが協働する活動です。株式会社BAKERUが経営する京都市勧業館みやこめっせ内レストラン「GRILL TERRACE ABURU」は、本プロジェクトの実践の場でもあります。

■メディア関連の方へ

取材をご希望の方は、お手数ですが下記問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000078.000120207.html>

学校法人同志社 同志社女子大学のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/120207

■本件に関するお問い合わせ先

同志社女子大学広報部広報室広報課

広報課長 前野健

電話：0774-65-8631

F A X：0774-65-8632

E-mail: koho-t@dwc.doshisha.ac.jp