

きら星学生発案！産学連携 オリジナル駅弁「きら星弁当」発売開始について



2019年2月15日
西日本旅客鉄道株式会社広島支社
広島酔心調理製菓専門学校
広島駅弁当株式会社
広島信用金庫

西日本旅客鉄道株式会社広島支社（以下、JR広島支社）と広島酔心調理製菓専門学校（以下、酔心専門学校）、広島駅弁当株式会社（以下、広島駅弁）、広島信用金庫（以下、広信）の4社連携により開発されたオリジナル駅弁「きら星弁当」を2月20日（水）から発売します。

この駅弁は、地域の食と農の活性化を目的とした4社の産学連携によって、広島で切磋琢磨している未来の料理人の専門学生たちがプロデュースしたものであり、これを広島の玄関口である広島駅にて販売することで、地域の「美味しさ」を発信することを目的とした新たな取り組みです。

学生の柔軟なアイデアによって、「広島らしさ」や「女性が手に取りたくなる魅力」がたっぷり詰まった駅弁が完成しました。

期間限定での販売となりますので、是非この機会にご賞味ください。

1. 商品について

(1) 商品名 「きら星^{ほし}弁当」

<商品ポイント>

きら星のようにきらきらと光り輝く料理人の卵たちである学生を「きら星」と名付け、商品名に採用。メインターゲットは「女性」と想定し、パッケージデザインやおかずにもこだわりました。

(2) 販売価格

1,080円（税込）

(3) 販売期間

2月20日（水）～3月31日（日）
※期間限定販売

(4) 販売箇所

- ① 広島駅ビル ekie 2F「広島駅弁 さい彩」
（7：00～21：00）
- ② 広島駅弁当広島駅待2号売店（5：30～22：00）
- ③ 広島駅弁当新幹線改札内臨時売店
（5：30～22：00）

(5) 製造会社

広島駅弁当株式会社



(6) その他

「きら星弁当」をお買い上げのお客様には、専用紙袋でお渡しいたします。駅弁購入後もお客様に楽しんでいただきたいという思いから、今回の企画に参加した15名の学生をモチーフにした賑やかで可愛いデザインの紙袋をつくりました。



2. 学生による店頭での「きら星弁当」販売PR活動の取材について

今回の駅弁販売開始を記念して販売初日に、学生による店頭での「きら星弁当」販売の補助およびPR活動を行います。

取材をご希望の方は、別紙の取材申込書にて、申込みをお願いします。

【日時】

2月20日(水) 11:00~11:30

【場所】

広島駅ビル ekie 2階 「広島駅弁さい彩」

《お問い合わせ先》

西日本旅客鉄道株式会社 広島支社 広報室

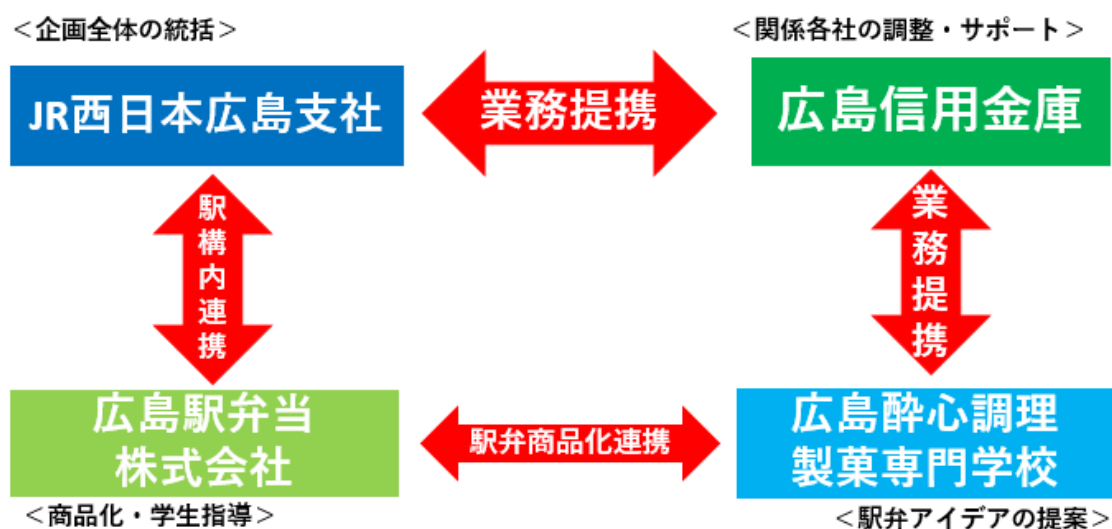
TEL:082-261-1763

【参考資料】

1. 各社の関係について

地元の農家に対して国際認証資格「グローバル GAP」の取得支援に取り組むなど食と農に関連した業務提携を3年前から共同で実施しているJR広島支社・広信が、それぞれの繋がりを活かし、料理とお菓子のプロを育てる酔心専門学校にアイデア考案を、そして地元広島で長年のノウハウを活かし、『安全』・『安心』で美味しい駅弁をお客様へお届けしている広島駅弁が商品化を担当する形で4社が連携し、本企画を進めてまいりました。

今後も引き続き新たな観点によって、食と農で地域を活性化できる施策を検討してまいります。



<各社の本企画の目的・ねらい>

■西日本旅客鉄道株式会社広島支社（地域共生室）

【目的】

- ・産学連携による地域の魅力発信と「食」という観点での地域活性化
- ・地域で成長する専門学生の学びのサポート
- ・広島駅ナカの魅力向上
- ・地元企業との連携による新たな価値創出

■広島酔心調理製菓専門学校

【目的】

- ・「食」をキーワードに、関連する専門学校と企業のコラボレーションにより、広島県の魅力を発信&消費拡大につなげる。
- ・学生の新たな学びの場として、通常カリキュラムにはない「商品企画」（企画の基礎・基本、楽しさ、難しさ）やチームでの取組みから、コミュニケーションの大切さを学ぶ。
- ・対面販売により消費者と直接触れ合うことにより、率直な意見を聞く。商品完成の感動、購入に対する感謝の心を得る。
- ・プロの料理人、パティシエを育てる学校、広島酔心調理製菓専門学校の認知度向上

■広島駅弁当株式会社

【目的】

- ・企画全体を通じた地域への貢献
- ・広島駅の売場を通しての地域の魅力・情報の発信
- ・「駅弁文化」の認知向上
- ・新規顧客の創出

■広島信用金庫

【目的】

- ・「食」を通じた広島の地域活性化
- ・地域で活躍されている企業や学校などの紹介と産学官金連携のコーディネート

2. 駅弁商品

地元の「食」を更に盛り上げ、また生まれ変わりゆく新たな広島駅を利用する女性をターゲットにしたオリジナル駅弁の開発という課題で、広島酔心調理製菓専門学校の学生にお弁当制作を依頼しました。課題を受け、有志の学生たちが3チームに分かれ、新たな駅弁開発に挑み、制作されたお弁当3種類より、それぞれのアイデアやコンセプト、思いを取り入れて一つの駅弁として完成した商品が、「きら星弁当」です。メニューは以下の通りです。

<きら星弁当 お品書き>

□ザ・広島なごはん3種（牡蠣飯むすび・じゃこ入り広島菜むすび・穴子の押し寿司）

“広島的美味しさ”を象徴する食材をむすびと押し寿司に取り入れました。

□ガツンとヘルシーおかず2種（れんこんのはさみ揚げ・鶏のごぼう巻き）

「ヘルシーな料理がいい。でもお肉も食べたい」女性の想いを形にしました。

□ゴロツときんぴら

野菜の歯ごたえをしっかりと味わえるようにあえて大きめの「ごろつと」した食感が新しいきんぴらです。広島らしさが味わえる可愛らしいもみじ型のにんじんも添えています。

□バーニャカウダ風サラダ

「きら星」による新しい発想！！「駅弁にバーニャカウダ」で野菜がたっぷり摂れます。

□ぷるるんクリアゼリー

ぷるんとした食感と透明感にこだわった春を感じるゼリーです。



学生による店頭での「きら星弁当」販売 PR 活動
取材申込用紙

実施日：2月20日（水）11：00～11：30

実施場所：広島駅ビル ekie 2階 「広島駅弁さい彩」

集合場所：広島駅新幹線改札口付近（ekie 入り口前）

※10分前までにお集まりください。

【送付先】 JR西日本広島支社（広報室）

FAX 082-264-3548

貴社名		
代表者氏名	（合計 名様）	
ご連絡先	電話番号	
	携帯番号	
	FAX	

【申込締切：2月19日（火）正午必着】

【お問合せ先】 平日 9:00～17:45
広島支社（広報室）Tel：082-261-1763