



報道関係各位

2021年7月21日
株式会社東京サマーランド

実践女子大学×東京サマーランド 産学連携 2021 夏季限定オリジナルメニューを販売

株式会社東京サマーランド(東京都あきる野市、代表取締役:中西 充)は、実践女子大学(東京都日野市、学長:難波雅紀)への研究委託により開発した、2種類の夏季限定メニューを7月22日(祝・木)より東京サマーランドで販売いたします。

夏季限定メニューは、東京サマーランド女性社員によるプロジェクトチーム(以下、女性 PT)と実践女子大学生活科学部食生活科学科の中川裕子准教授ゼミナール(以下、中川ゼミ)の学生による、オンラインでのプレゼンテーションや試食会を重ね、完成しました。

テーマは「夏のプールサイドで食べたい(飲みたい)インスタ映えするメニュー」とし、「リゾート感」「華やかさ」「ヘルシー」などトレンドに敏感な女子大生の視点を活用するとともに、こだわりの地産食材を活用しました。

東京サマーランドでしか食べられない、限定メニューをお楽しみください。

夏季限定メニュー①

■アサイーパフェ～南国気分が味わえる～

販売期間 : 2021年7月22日～

販売場所 : フェニックス(アドベンチャードーム内 1F)

料 金 : 500 円 (税込)

【こだわりポイント】

- ① アサイーと甘酒を使用し、ヘルシーを追求。※1
- ② アサイーベース、グラノーラ、ホイップを重ねた多層構造。
- ③ ココナッツとバナナ風味のホイップ。
- ④ きめ細かなエスプーマの食感。



※1 アサイーにはポリフェノールや鉄分が豊富に含まれています。

また、甘味をつけるために加えた米麹甘酒は、アルコールは含まれておらず子供でも飲むことができる甘酒です。
ビタミン B 群や必須アミノ酸が豊富で美容や健康に良いとされています。(中川准教授・談)

夏季限定メニュー②

■Summer Lemonade(サマーレモネード)

販売期間 : 2021年7月22日～

販売場所 : フェニックス(アドベンチャードーム内 1F)

料 金 : 400 円 (税込)

【こだわりポイント】

- ① 夏らしいブルーのレモネードは、混ぜると色が変化。
- ② サッパリしているのに、ほんのり甘い。
地産のはちみつ(多摩のアカシアはちみつ)を使用。
- ③ エディブルフラワーでリゾート感を演出。



■開発にあたって

【中川准教授】産学連携を実施して

市場調査からレシピの提案、そして販売に至るまでのプロセスを様々な部署の方と関わりながら進められたことは、大変貴重な経験でした。また、東京サマーランドさまの地元産業の発展に貢献することや地域の活性化につながる活動を伺い、地域連携の重要性を身をもって学びました。

【学生】ご来園くださるお客様へ

小腹が空いたときや少し喉が渴いたなという時に、ワンハンドで飲食できるように、作りました！
食べて飲んで写真も撮って、サマーランドのひと夏の思い出としてご賞味ください！！

■メニュー決定までの取り組み

- 2019年6月 人間社会学部現代社会学科 角本伸晃教授のゼミナール(以下、角本ゼミ)において、
「夏季の飲食の新メニュー開発に関する分析と提案」に関する研究を開始
- 2020年11月 角本ゼミの提案を受け、実現に向けたメニュー開発を中川ゼミで着手
- 2021年3月 ・中川ゼミによる、女子大学生100人を対象としたアンケートを実施
・アンケート結果より、当社女性PTと協議の上、東京サマーランドの施設の特性を
踏まえたメニュー候補2種類を決定
- 2021年5月 中川ゼミによるオンラインプレゼンを実施(メニューコンセプト、レシピ、調理工程など)
- 2021年6月 東京サマーランドにてメニュー試作
中川准教授、ゼミ生による実食および意見交換会を実施
- 2021年7月 22日より販売開始



オンラインプレゼンの様子



実食および意見交換会の様子

■株式会社東京サマーランドと実践女子大学の包括的連携協定について

株式会社東京サマーランド(東京都あきる野市、代表取締役:中西 充)と実践女子大学・実践女子大学短期大学部(東京都日野市、学長:難波雅紀)は、「東京サマーランドのオールシーズンにおける集客および売上の増加、顧客満足度向上に関する研究」が縁となり、その関係をさらに発展し、さまざまな分野においての連携や当社の教育・研究による社会貢献を促進することを目的として、2019年3月に包括的連携協定を締結しております。