

■『大阪ええモン 関大Vグルメ』商品の特長

① ダイヤ製パン「関大オススメ！パストラミポークと5種の野菜サンド」

【価格】 400円（税抜） ※各日15個限り

【特長】

- 手軽にたっぷり野菜を摂るがテーマ
- 野菜は人参、レタス、キャベツ、カボチャ、きゅうりの5種類
- パストラミポークと一緒にサンドしており、味にもインパクトを出す
- 翌朝8時までの日持ちで朝食にもOK
- 冷やしても固くならない食パンの配合
- 2切れ入りなので、1切れずつのシェアも可能



② かなたに「関大オススメ！秋のええとこ彩(ど)り弁当」

【価格】 1,200円（税抜） ※各日15折限り

【特長】

- キャベツたっぷりのサクサクお好み焼き
- 和風？イカ焼き風玉子だし巻き
- 味シミ大根と牛すじのどて焼き風煮込み
- フルーティーなウスターソースで食べる串カツ
- 旬のサツマイモと人参のきんぴら
- 味にインパクト！厚揚げの麻婆みそがけ
- この時期はやっぱり炊き込みご飯！「鶏ごぼうご飯」



③ 道頓堀今井「関大オススメ！イベリコ豚と野菜の旨味たっぷりうどん鍋」

【価格】 1,800円（税抜） ※各日10人前限り

【特長】

- 北海道産の天然真昆布と九州産のさば節・うるめ節を使用したこだわりのおだし
- イベリコ豚の最高級部位「ベジョータ」を使用
- もちもち食感の大阪うどんはおだしとの相性抜群
- 7種類のたっぷり野菜に湯葉や栗麩などの厳選具材が調和
- 紅葉おろしやすだち、柚子胡椒などで味の変化も楽しめる
- もみじ型の人参や色とりどりの野菜類をお鍋に盛り付ければ、食卓が華やかに
- おだしもたっぷりなので、お鍋のシメに雑炊もオススメ



■開発に携わった学生が店頭で声かけ&売り込み！

会期中[11月13日(水)～26日(火)]は、池内研究室の所属学生が当番制で3店舗の店頭立ち、販促活動のお手伝いを行います(木曜日を除く)。

●関西大学社会学部・池内裕美研究室について

池内研究室では、消費者心理の知識をビジネスの現場に生かすことを研究テーマとしています。これまで主婦向けの生活用品や女性向けのインナーの開発、また化粧品の販売促進の企画などを、企業と連携を取りながら進めてきました。企業からはビジネス上の制約にとらわれない学生の自由な発想が評価されており、実際に商品化や販売促進策としての採用実績などを残しています。