

〈報道発表資料〉

企画財政部 政策担当

担当 四宮

電話 048-996-2111 (内線 882)

E-mail:seisaku@city.yashio.lg.jp



八潮市制施行50周年を記念して、産学官連携による  
「とまとのデザートワッフル」が完成

市では、令和4年1月15日に市制施行50周年を迎えたことを記念し、市内の企業や県立八潮高等学校の他、県内大学機関と協働して、商品開発に取り組みました。このほど、「とまとのデザートワッフル」が完成しました。

1 目的

市制施行50周年にあたり、地元の企業、高校、県内大学との協働事業を実施することにより、市への愛着や誇りを醸成し、魅力の向上やイメージアップにつなげる。

2 商品の特徴

八潮の八つの野菜(小松菜、ねぎ、枝豆、ほうれんそう、とまと、なす、山東菜、天王寺かぶ)のうちの1つである「とまと」を使用したベジスイーツ。

3 販売価格(予定)

172円(税込み)

4 参考資料

(株)モンテール発表資料



報道関係各位

2022年5月26日

モンテール×八潮市×八潮高等学校×日本薬科大学×埼玉県立大学  
八潮市制施行50周年を記念した、産学官コラボスイーツ  
「とまとのデザートワッフル」2022年6月1日(水)より新発売

株式会社モンテール  
日本薬科大学  
埼玉県立大学

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、埼玉県八潮市の市制施行50周年を記念した施策の一環として、八潮市、埼玉県立八潮高等学校(八潮市)、日本薬科大学(北足立郡伊奈町)、埼玉県立大学(越谷市)とコラボレーションし開発・製造した「とまとのデザートワッフル」を2022年6月1日(水)から埼玉県内の一部スーパーで新発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールは、1969年(昭和44年)に八潮市に工場を竣工し、現在では本社を置き、八潮市の発展と共にあゆみを重ねてきました。今回、八潮市が市制施行50周年という節目を迎えるにあたり、八潮市、埼玉県立八潮高等学校の生徒、日本薬科大学、埼玉県立大学の学生と共に、産学官の連携による商品を企画・製造しました。

今回の企画では、モンテールが八潮市の更なる発展に寄与することを目指し、八潮市の特産野菜に着目しました。日本薬科大学、埼玉県立大学が得意とする薬学や栄養学などの視点から「おいしくて、健康的なベジスイーツ」をコンセプトに企画したもので、埼玉県立八潮高等学校の生徒や日本薬科大学、埼玉県立大学の学生から、素材の選定・味わい・パッケージデザインなどの意見をいただき完成した限定商品です。



「とまとのデザートワッフル」は、八潮市の特産野菜の一つでもあるトマトに着目し、トマトをスイーツとして楽しめるよう開発したワッフルです。ふんわりとしたトマト生地に、サワークリームをブレンドしたチーズクリームを包みました。昨今の健康ニーズの高まりを受け、野菜をスイーツでもっと楽しめるようにというベジスイーツの視点に加え、トマト生地には幅広い世代の方に必要なカルシウムを加えています。トマトの生地に合うよう、チーズクリームはコクがありながらも、サワークリームやレモンを加えたさわやかな味わいに仕立てています。野菜の風味も大切にしながら、スイーツらしいおいしさのバランスにこだわりました。ふわふわの生地を口にする、チーズクリームのコクとフレッシュな酸味、トマトの甘さや香りがさわやかに広がります。

また今回の商品を通じて、地域の発展を応援し、活性化に繋がるよう、モンテール八潮直売店での特設ブースの設置の他、やしお枝豆大感謝祭での販売ブースの設置等を予定しています。

## ●商品概要

販売期間:2022年6月1日(水)~30日(木)

商品名:「2P とまとのデザートワッフル」

税込希望小売価格:172円

カルシウム:187mg 2個入り/1袋

販売エリア:埼玉県内の一部スーパー

※原料に八潮市産のトマトは使用していません



## 《八潮市について》

八潮市は埼玉県の東南部、都心から北東約15キロメートルに位置し、東は三郷市、南は足立区・葛飾区、西と北は草加市に接している人口9万人の市。「共生・協働」「安全・安心」の基本理念のもと、「住みやすさナンバー1のまち八潮」の実現に向けたまちづくりを進めており、1972年(昭和47年)に市制を施行して以来、2022年(令和4年)1月15日に市制施行50周年を迎えました。

現在では県内3位の事業所数を誇る製造業のまちであることに加え、2005年(平成17年)のつくばエクスプレスの開業に伴い、市南部の「八潮駅」を中心に商業施設の進出や宅地開発等が進み、人口増加率でも県内2位となっています。また、古くから小松菜や枝豆など、農業が盛んな地域であったことから小松菜をはじめ、枝豆、ねぎ、ほうれんそう、とまと、なす、山東菜、天王寺かぶを八潮の「八」にちなんで「八潮の八つの野菜」と制定しています。

八潮市公式サイト:<https://www.city.yashio.lg.jp/>

※商品の企画にあたりアイデア出し等、御協力いただいた県立八潮高等学校に大山市長が訪問し、生徒と意見交換等を行いました。



(写真:埼玉県立八潮高等学校訪問の様子)

## 《埼玉県立八潮高等学校について》

市制施行とほぼ同時期の1973年(昭和48年)に開校しました。以来、市と共に歩み歴史を創り上げてきた伝統校として市民から親しまれています。多様な進路実現やスポーツの発展に寄与する人材育成として県内で初めて導入された普通科体育コースの設置等、「清純 真摯」の校訓のもと、社会の中で力強く生きる力を育てる学校を目指しています。

## 《日本薬科大学について》

西洋医学と東洋医学を融合した「統合医療の実現」を教育目標として掲げ、2つのキャンパス(さいたま、お茶の水)に2学科(薬学科、医療ビジネス薬科学科)を設置しています。2004年(平成16年)の開学以来、日本初の漢方薬学科(現在は漢方薬学コース)を設置するなど、健康や医療に関するリソースを活かし、「甘こうじ」(北西酒造と共同開発、日本初の大学発甘酒)、「森のサイダー きはだのながみ」(秩父に自生するキハダ(黄檗)を使用)、ガールズケイリンコラボ

ジパン「スナックサンド」(麴を使用したパン)等、学生と共同で地域・産学連携商品を次々と開発しています。最近では、順天高等学校×本学×フジパンで渋沢栄一プロジェクトとして新一万円札の顔として脚光を浴びている渋沢栄一に因んだ『りんごのケーキ〜タルトタタン風』を開発。有名ラーメン店 麵屋武蔵と「薬膳ラーメン」シリーズ(花粉症<2018年(平成30年)3月>、免疫力向上<2020年(令和2年)7月>)等、計5弾を共同開発。社会人向け履修証明プログラム「漢方アロマコース」(文部科学大臣認定)も好評を博し、得意とする漢方を身近に感じてもらえるような活動を積極的に展開しています。

#### 《埼玉県立大学について》

保健、医療及び福祉の分野における高度なサービスに対応できる資質の高い人材の養成や指導的役割が果たせる人材の確保を図るとともに、保健、医療及び福祉に関する教育研究の中核となって地域社会に貢献することを目的として1999年(平成11年)4月に開学しました。「陶冶」、「進取」、「創発」を基本理念とし、1学部(保健医療福祉学部)、5学科(看護学科、理学療法学科、作業療法学科、社会福祉子ども学科、健康開発学科)と、大学院を有しています。今回、健康開発学科健康行動科学専攻の学生が健康について幅広く学んだ知識をいかし、主に栄養学の観点から連携事業に取り組みました。地域との連携や産学連携を推進する地域産学連携センターにおいて、地域の健康づくりや福祉の向上に役立つ取組、受託研究や共同研究の支援なども行っています。

#### 《モンテールについて》

モンテールは1954年(昭和29年)に創業したチルドスイーツのメーカーです。「『おいしい・やさしい・たのしい』スイーツで『おやつ時間のワクワク』をお届けする」ことを企業メッセージとして掲げ、シュークリームやエクレアなどをスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売しています。

八潮市に1969年(昭和44年)に工場を竣工。それまでチョコ饅頭などを製造していた時代に、ミニバウムクーヘンや現在の定番品プチシューの原点とも言える「ベビーシュー」を量産するなど、洋菓子メーカーとして歩みを進める基礎ともいえる商品の製造を行っていました。現在は茨城県・岐阜県・岡山県に工場を竣工し、3拠点で商品を製造。八潮市には本社を置き、様々な商品の企画や、営業活動など販売管理業務を担っています。モンテール公式サイト:<https://www.monteur.co.jp/>

#### ＜協力関係機関＞

八潮市役所、埼玉県立八潮高等学校、日本薬科大学、埼玉県立大学

#### ＜商品に関するお問い合わせ先＞

株式会社モンテールバリュー 担当:関根

TEL: 048-994-2300 FAX: 048-994-3700 E-mail:pr@monteur.co.jp

#### ＜お客様から、商品に関するお問い合わせ先＞

モンテール お客様相談室:フリーダイヤル:0120-46-8823(土日祝日を除く9~17時)