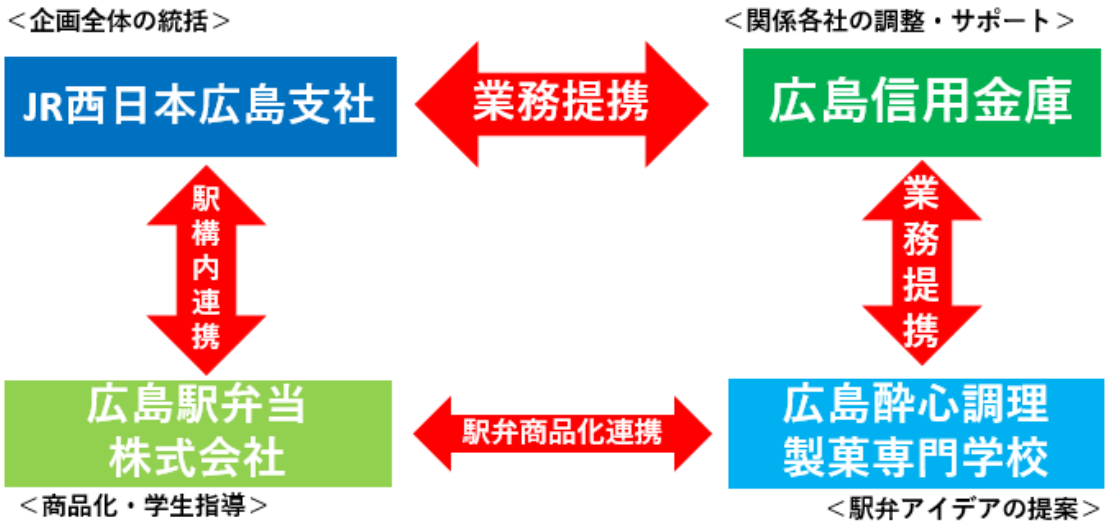
【参考資料】

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）
“広島の美味しさ”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。
□ゴロッときんぴら
野菜の歯ごたえをしっかり味わえるようにあえて大きめの「ごろっと」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。