

報道関係者 各位

2025年8月26日

取材のお願い

松山東雲短期大学「しののめベジガール」パイ専門店Tsutsumiと共同開発 ～道後の魅力発信につなげる新スイーツ～

松山東雲短期大学 食物栄養学科の学生チーム「しののめベジガール」が、パイ専門店Tsutsumiと共同で、新商品「道後酒かすパイ（りんごとクリームチーズ）」を開発しました。本商品は、2025年9月4日（木）にオープンするTsutsumi道後店のオープン記念商品として販売されます。

オープン初日は10時と13時の2回、しののめベジガールが店頭に立ち商品をPRします。特に10時の回では、レシピ考案者である学生が参加します。ご多忙とは存じますが、ぜひご取材くださいますようお願い申し上げます。

- ・ オープン：2025年9月4日（木）10時
- ・ 場 所：パイ専門店 Tsutsumi 道後店（松山市道後湯之町13-13）
- ・ 店頭PR：10時～、13時～（10時の回にレシピ考案学生が参加）
- ・ 商 品 名：道後酒かすパイ（りんごとクリームチーズ）
- ・ 販売価格：350円（税込）

◆ 商品紹介

「道後酒かすパイ（りんごとクリームチーズ）」は、創業130年の道後の老舗・水口酒造の酒かすを使った、道後店限定のスイーツです。長野県産の紅玉りんごを煮込み、酒かすとクリームチーズを合わせて、サクサクのクッキー生地に包みました。酸味と甘みの調和が楽しめる、和洋を取り入れた味わいです。

地元の酒かすを取り入れることで、道後ならではの食文化を伝えるとともに、地域の魅力発信や活性化につながることを期待しています。



◆ しののめベジガールについて

「しののめベジガール」は、松山東雲短期大学 食物栄養学科 田中ゼミ・亀岡ゼミの学生で構成されるチームです。愛媛県が推進する「愛顔のE-IYOプロジェクト」の一環として2017年にスタートし、今年で9代目を迎えます。地元野菜を使った朝食メニュー、スムージー、スープ、スイーツなどを考案し、地域の健康づくりや食育に貢献。企業や団体とのコラボレーションを通じ、地域課題の解決に取り組んでいます。



◆ パイ専門店 Tsutsumiとのコラボの歴史

パイ専門店Tsutsumiは、地元食材を生かしたパイにこだわる人気店です。「しののめベジガール」との共同開発は、Tsutsumiの創業当初から続いており、今回で第8弾となります。

- 2022年：里芋、かぼちゃ、黒豆
- 2023年：とうもろこし、チョコナッツ
- 2024年：とうもろこし（リニューアル）、クルミ
- 2025年：酒かす（第8弾）

◆ 開発ストーリー

2025年5月14日、本学に株式会社Akari（Tsutsumi運営会社）の児玉社長を招き、キックオフミーティングを実施しました。地元食材の活用や道後の世界観に合わせた商品開発について意見交換を行い、酒かすを使ったレシピに取り組むことが決まりました。

その後、学生メンバー13名によるレシピコンテストを行い、2回の試食会を経て「酒かすりんごクリームチーズパイ」が採用されました。採用レシピはTsutsumiによって改良が加えられ、「道後酒かすパイ（りんごとクリームチーズ）」として販売されることになりました。



◆ パイ専門店 Tsutsumi 道後店について



松山市道後湯之町13-13
営業時間 10:00~18:00
定休日 不定期

※ 取材の際は事前にご連絡いただけますと幸いです。

【お問い合わせ・ご連絡先】

松山東雲女子大学・松山東雲短期大学 広報

松山市桑原3丁目2-1 電話：089-931-6211(代)
Mail : kouhou@shinonome.ac.jp



https://note.com/ready_fowl3292