

相鉄ローゼン 葉山ボンジュール ～フェリス女学院大学コラボパン商品 第2弾～

相鉄ローゼンの子会社である㈱葉山ボンジュールは、フェリス女学院大学とのコラボレーションによる「地産地消」や「フードロス」に配慮したパンの第2弾「三浦産のかぼちゃと湘南ゴールドのデニッシュ」と「足柄牛乳のパングラタン」を2024年11月1日（金）より、葉山ボンジュール全18店舗で発売した。

2024年7月より限定販売した第1弾の商品は、葉山ボンジュール全店で約15,000個販売し大好評。第2弾となる今回、新商品の「三浦産のかぼちゃと湘南ゴールドのデニッシュ」と「足柄牛乳のパングラタン」の販売に併せ、第1弾で好評だった「やまゆりポークと海老名トマトのカレーパン」も再販する。

同取組みは、フェリス女学院大学エコキャンパス研究会と葉山ボンジュールがコラボレーションし、地産地消の推進とフードロス削減を意識したパンを

開発・製造。地球環境に配慮したパンを食べることで、身近に環境対策に参画できることを利用客と共有することを目的としている。

コラボ企画は、フェリス女学院大学のエコキャンパス研究会の学生から、「地産地消」や「フードロス」をテーマにした商品の共同開発提案があったことがきっかけ。学生からアイデアを同社側に投げかけ、それを基に商品化可能な食材を使用した候補を葉山ボンジュール側が提案するという仕組み。お互いにアイデアを提供し合い、環境への配慮だけではなく美味しさも追求し、今回のメニューが完成した。

「フードロスの配慮」という部分では、「足柄牛乳のパングラタン」に、本来食べられるが食品リサイクル（堆肥化）にまわっていたパンのミミを有効活用し商品化している。

なお、販売目標は3品で10,000個。原料がなくなり次第販売終了となる。



「足柄牛乳のパングラタン」

税抜 200 円（税込 216 円）

足柄牛乳（きんたろう牛乳）を使用したホワイトソースとパンのミミをグラタン風に仕上げた。



「三浦産かぼちゃと湘南ゴールドのデニッシュ」

税抜 280 円（税込 303 円）

畑で十分に完熟させ、ホクホク感と甘みが強く、カロチンの含有量が高い“三浦産かぼちゃ”を使用したクリームと神奈川県生まれのオリジナル品種「湘南ゴールド」のジャムをあわせたデニッシュ。