



HIROSAKI  
UNIVERSITY

## プレス発表資料 PRESS RELEASE

令和 8 年 7 月 6 日

報道関係各位

国立大学法人弘前大学

青森県産食材×海外料理 学生が挑む新たな商品開発！  
6次産業化に関する商品開発を学ぶ教育プログラムによる  
『ごぼう入りヤンニョムチキン丼』、『キンパ風ホタテ丼』の販売について

### 【本件のポイント】

「青森県産品を使った商品開発」をテーマとした副専攻プログラム「6次産業化マイスター育成」に参加した弘前大学学生10名が開発した新メニューの販売を7月14日（火）から16日（木）に弘前大学学生会館1階 文京食堂 Horestで行います。

### 【本件の概要】

弘前大学では、特定の課題について体系的な学びのプログラムを提供し、学びの成果を認定する弘前大学副専攻プログラムを開設しています。

副専攻プログラムの一つ「6次産業化マイスター育成」は、農産物生産、食品加工、農産物流通に関する基礎知識を習得し、実際に商品開発・販売することを到達目標とするプログラムです。今回、弘前大学生生活協同組合の協力のもと学生10名が商品開発に取り組み、青森県産食材と海外料理のコラボをコンセプトに、ごぼうとホタテを使用した『ごぼう入りヤンニョムチキン丼』と『キンパ風ホタテ丼』の2つのメニューを考案しました。

以下の日程で、弘前大学学生食堂（文京食堂 Horest）において販売を開始致しますのでお知らせいたします。

#### ■日時・場所

販売期間：令和8年7月14日（火）～7月16日（木）

販売場所：弘前大学学生会館1階 文京食堂 Horest

- ・7月14日（火）12時～12時40分までプログラム参加学生及び担当教員がおり、メディアの対応が可能です。その他の時間帯は電話、メール等でご連絡ください。
- ・同日12時から「オープンイノベーションプラザ」において学長及び理事等による試食会を実施いたします。



# HIROSAKI プレス発表資料 UNIVERSITY PRESS RELEASE



## ■ 内容

副専攻プログラム「6次産業化マイスター育成」に参加した学生10名が開発した新メニューの販売

実施期間：令和7年10月～実施中

対象学生：弘前大学学生（農学生命科学部学生8名、人文社会科学部学生1名、理工学部学生1名）

実施場所：弘前大学生活協同組合 文京食堂 Horest、弘前大学農学生命科学部

実施内容：青森県産食材を活用した商品開発・販売

【情報解禁日時】 あり ・

## 【取材に関するお問い合わせ先】

|                 |                                                   |
|-----------------|---------------------------------------------------|
| （ 所 属 ）         | 弘前大学農学生命科学部                                       |
| （役職・氏名）         | 国際園芸農学科 教授 石塚 哉史（いしつか さとし）<br>事務長補佐 木村 洋（きむら ひろし） |
| （電話・FAX）        | 0172-39-3742（事務長補佐）                               |
| （ E - m a i l ） | jm3742@hirosaki-u.ac.jp（事務長補佐）                    |