

学生アイデア「伊勢崎焼うどん」



昭和の駄菓子屋風に甘辛ソースを使ったという「上州・伊勢崎焼うどん」

前橋国際大(前橋市)の学生たちが大黒食品工業(玉村町)と即席カップめん「上州・伊勢崎焼うどん」を共同開発した。群馬から新商品を」と学生が知恵を絞り、同社が2万個を製造した。今年6月からベトナムなどのスーパーで販売している。

前橋国際大

学生たちは、昨年度、産学官の連携で商品開発を目指す同大の兼本雅章准教授の講義を受けた男子学生4人。

大学近くの伊勢崎市内在食へ歩く中、もんじゃ焼きなどの「鉄板文化」にひかれ、「昭和の駄菓子屋風の焼きうどんを即席めんにできないか」と、同社と研究に入った。シンプルで素朴な具を盛り込み、「懐かし

2年連続 即席めん開発

い味」を再現するため駄菓子屋で使われるような甘辛ソースを使った。

兼本准教授は前年度にも同社と冷やしたぬきそばなど3種類の即席めんを商品化した。学生が発想で地元色豊かな商品開発にこぎ着けたのは初めて。「今後も群馬をキーワードに、学生発案の商品開発を進めたい」と話している。