

おいしい三重大あります。

三重大学を代表する「味」が誕生していることをご存知ですか？かねてより、大学ブランド商品を展開している大学は多数ありますが、昨今は企業との連携による商品が増加。地域に根ざした三重大学でも、地元企業との共同開発によりいくつかの「おいしい」を作り出しています。

三重大学カレー

1個 330円



味は船長のお墨つき

2009年10月、三重大学生協で販売された「三重大学カレー」。寒紅梅酒造での学生の日本酒づくりでおなじみの久松眞教授(大学院生物資源学研究科)の、「勢水丸のリニューアルにあたって記念品をつくりたい」という一言が、全ての始まりです。共同開発を行ったのは、ヤマモリ株式会社。1969年にレトルト殺菌装置を開発したレトルトパウチ食品のリーディングカンパニーであり、三重大学OBも在職しています。

「勢水丸でもカレーはよく作られているそうですし、

海軍においてもカレーが出る曜日が決まっていたりと、船とカレーは関係が深いんですよ。大学や大学の研究を連想させたり、記憶に残る香りや味を求め、社内で何度も試作を重ねました」と森下幸泰さん(マーケティング本部)。海産物を具として入れるのではなく、ダシを活かして「勢水丸らしさ」を出すことになり、三重県でもよく獲れる宗田節(メジカ)のダシを使用。内田船長やクルーに何度も試食してもらい、現在の味になりました。

“普通においしい”を表現

学内生協での販売3ヵ月後に完売。「予想を超えた人気で、生産が追いつかないくらい。OBの方や先生方が大量に買われることも多いそうで、わが社の社員にも人気です」。今年4月には三重県内のイオンで一般先行販売を開始。今後はさらに広く流通する予定です。

この企画に携わった柴崎奈保さん(マーケティング本部)は、生物資源学部のOBでもあり、旧勢水丸の乗船経験者。「勢水丸で作業を続ける中、厨房からカレーの香りが漂ってくると、ほっとしたものです。その気持ち、そして『普通においしい』を、いかにレトルトの中に込められるか、それが課題でした」と話します。その結果、4歳になる娘さんも食べられる味となり、家族みんなで楽しめたのだとか。

「母校に貢献できたことが嬉しいですね。学生時代、友人と『三重大のお土産ってないねー』と話していたんです。だから、このカレーができて本当に良かったと思います」



勢水丸のイメージにぴったりな、新ジャンルのおいしいカレーが誕生しました。牛肉の旨味とパンチの効いたカレーだけがおいしいカレーではないと思います。おふくろの味のようなほっとする味が「朝カレーにいい」と評判です。(久松教授)



ヤマモリ株式会社
マーケティング本部 食品研究部 柴崎 奈保さん(左)
マーケティング本部 家庭用事業部 森下 幸泰さん(右)



内田 淳正学長(左) 久松 眞教授(右)

ヤマモリ株式会社

三重県桑名市陽だまりの丘6-103
TEL 0120-04-9016

[販売・お問合せ] 三重大学生協翠陵店 TEL 059-232-5007

三重大学のお酒

三重大学附属農場で品種開発された酒米「弓形穂(ゆみなりほ)」。このお米を使用して三重大ブランドの日本酒が造られています。梅酒も人気があります。

