

NEWS RELEASE

千葉興業銀行

ご注意：報道解禁は、6月20日（火）12：00です

平成29年6月15日

千葉大産「純粋はちみつ」を使用した、千産千消ドーナツ完成！

～ 千葉大と地元洋菓子店をビジネスマッチング ～

株式会社 千葉興業銀行（頭取 青柳 俊一）は、国立大学法人 千葉大学 柏の葉キャンパスで採れた「純粋はちみつ」を、創作洋菓子店の老舗であるモンペリエ（代表取締役社長 神保 里香、本社 市川市）に紹介し、このたび、コラボ商品が完成しましたのでお知らせいたします。

コラボ商品は、来週6月20日（火）より販売されることが決まり、初日にはモンペリエ市川本店にて、商品説明と試食を行います。

詳細は別紙をご覧ください。

なお、千葉大学とは、本件のような連携を今後も継続して行っていくため、「包括的連携協力をを行うことに関する基本協定書」を締結する運びとなりました。調印式の日時等詳細は、決定次第、お知らせいたします。

当行は引き続き、千葉県が勧める千産千消を応援するとともに、地元企業との連携を通して地域の活性化に取り組んでまいります。

以 上





ちば興銀



MONTPELLIER
Ciel et mer.



千葉大学
CHIBA UNIVERSITY

平成29年6月15日
創作洋菓子モンペリエ
株式会社千葉興業銀行
国立大学法人千葉大学

千葉大産の 純粋はちみつ で、しっとりドーナツ♪ 創作洋菓子モンペリエ と 千葉大学がコラボ

千葉大学が、柏の葉キャンパス産の純粋はちみつを使った製品制作を検討していたところ、千葉興業銀行からの紹介を受け、創作洋菓子モンペリエに開発を依頼し、このたびドーナツが完成しました。

6月20日(火)より、モンペリエ市川本店 他で販売を開始します。

トピックス1：千葉大学産の 純粋はちみつ 糖度は80%以上

千葉大学環境健康フィールド科学センターでは、様々な野菜や果樹を栽培しています。これらの受粉のためにミツバチを飼育、純粋なはちみつを採蜜して、センター内で販売しており、近隣住民の方から大変好評を得ています。糖度が80%以上あるため、加糖・加熱はしていません。四季によって咲く花が異なるため、季節毎に風味が異なるはちみつを楽しめるのも特徴です。

トピックス2：ドーナツには従来の2倍の はちみつ を使用

モンペリエでは、これまでもドーナツにはちみつを使うことはありましたが、今回は従来比で2倍使用！製法はいわゆる焼きドーナツですが、単純に焼くだけでは折角のはちみつの風味が消え、水分も飛んでしまい、パサパサに…。試行錯誤の末、焼き上げた後、更に仕上げにはちみつをかけることにより、しっとりとして高級感あふれるドーナツが完成しました！

商品名： はちみつドーナツ
販売開始： 6月20日(火) 10:00から
販売価格： 180円/個(税込)
販売店舗： モンペリエ市川本店 (JR市川駅南口すぐ)
JR千葉駅 エキナカ Artisan in CHIBA

※取材のご案内※

販売初日12:00から13:00まで、モンペリエ市川本店にて神保里香と三輪正幸が商品説明を行いますので、是非取材にお越しください。試食も用意しております。

神保里香【ドーナツ開発者】

創作洋菓子モンペリエ代表取締役社長

経産省が推進する「地域産業支援活用事業」の認定を受けて、地域ブランド「市川のなし」を使った高級和梨ピューレの製造・販売事業に関わる。地域経済活性化のため、スタッフ一同で取り組んでいる。

「地域貢献のために、千葉県産で使用できる食材を探している中で、千葉大学のはちみつに出会いました。このドーナツは、夏は軽く冷やして、冬は温めて食べるのがお勧めです！」

三輪正幸【はちみつ製造者】

千葉大学環境健康フィールド科学センター助教

専門は果樹園芸学。「NHK趣味の園芸」の講師を務め、家庭でも果樹を気軽に楽しむ方法を提案している。果樹に関する著書は多数。

「私が作っている純粋はちみつは、無添加でまさに自然の結晶です。自然がもたらす恵みとモンペリエさんの努力のコラボレーション。しっとりドーナツを、是非ご賞味ください。」



▲千葉大学産 純粋国産ハチミツ
採る時期により、風味が異なります。



▲夏は軽く冷やして、冬は温めるのがお勧めの食べ方です！



▲モンペリエ市川本店外観

取材のお申込み・本件に関する問合せ

モンペリエ勝有限会社 神保里香 TEL:047-326-2020 email: rika.j@rikanne.jp

千葉大学広報室 立石公史 TEL:043-290-2019 email: bad2019@office.chiba-u.jp