

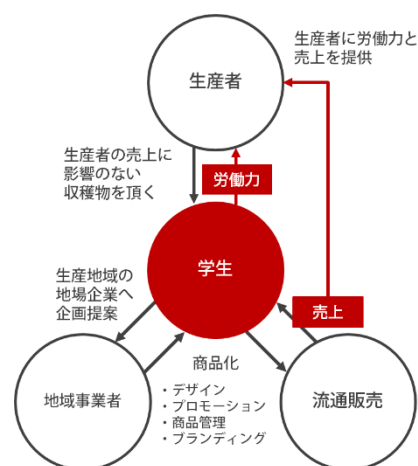
美大生が開発したフードロスを解決する真っ赤なシロップ

長野県富士見町産の高級食材「赤いルバーブ」を使った新商品『RHUBARB syrup』をMakuakeで先行販売

この度、株式会社SUPERFINE(東京都豊島区)が運営する、学生主動によって地域課題を事業化するプロジェクト「LEVEL ONE」の活動により、武蔵野美術大学の学生が長野県富士見町と富士見町ルバーブ生産組合の協力を得て開発した新商品『RHUBARB syrup』をMakuakeにて先行販売することとなりました。

LEVEL ONEは、学生が地域課題を解決する6次産業ビジネスを地域に直接関わりながら実学として取り組み、自己の将来と職業適性を明確にすることを目的としたプロジェクトで、学生が主体的に地域の6次産業ビジネスを促進していくことで、地域が活性化して地域の雇用が増加することを最終的な目標としています。

新商品『RHUBARB syrup』は、武蔵野美術大学空間演出デザイン学科4年の波多優士朗と視覚伝達デザイン学科3年の吉田光宏が長野県富士見町に主体的に関わり、長野県富士見町や富士見町ルバーブ生産組合の協力を得て開発し「化粧品」をコンセプトにパッケージデザインまで徹底的にこだわった商品です。



学生主動による地域課題の事業化図



『RHUBARB syrup』は、大手百貨店や有名パティスリーなどが取り扱う、長野県富士見町の高級食材「赤いルバーブ」の最も赤い部分「袴(はかま)」だけを使用し、長野県で創業130年の老舗職人が天然素材のみで丁寧に作った高級かつ高品質のシロップで、出荷都合で切り落とされてしまう袴(はかま)部分を使用することで

『RHUBARB syrup』はフードロスを防ぎ、食品産業の課題解決に貢献できる商品になっています。

商品名：RHUBARB syrup、内容量：150g、Makuake先行販売価格：1,400円(税込)

製造所：信越食品工業株式会社、販売者：株式会社SUPERFINE

2019年11月18日(月)「銀座NAGANO」で開催される「富士見フレッシュフェア2019」にて12時より、武蔵野美術大学の学生が『RHUBARB syrup』の魅力を試食を交えながら直接ご説明させていただきます。

【各ホームページ】 LEVE LONE： <https://www.facebook.com/levelone.social/>
Makuake： <https://www.makuake.com/project/rhubarbsyrup/>

【問い合わせ】 株式会社 SUPERFINE 西山友梨 080-6793-1193 y-nishiyama@superfine.life