

提供期間

創生学部生プロデュース！
学食生協と一正蒲鉾のコラボ商品！

うな次郎丼

期間
限定

ウナギのようで
ウナギじゃない!?

白米との相性も◎



400円



うな次郎とは...

うな次郎は、一正蒲鉾株式会社が製造している商品で、うなぎの蒲焼きをイメージした、魚のすり身で作った練り製品です。皮の部分にも焼き目がついて香ばしく仕上げられています。スーパーマーケットなどの店頭にて一般的に売り出されています。

創生学部生からのコメント

私たちは創生学部1年の小澤友紀と梅村七虹と鈴木颯太です。私たちは創生学部のフィールドスタディーズという実際に企業に赴いて問題発見・課題解決を行う授業で、「うな次郎を通年売れる商品にするにはどうすれば良いか」というテーマで活動してきました。「学食での販売」というのが、私たちが考えたこのテーマに対する提案の一つです。今回、一正蒲鉾株式会社様からお声がけがあり、私たちが考え提案した企画を実現させていただくこととなりました。

うな次郎を食べたことのない人も是非この機会に食べてみてください！

①学食での販売

生協とコラボし学食でうな次郎を取り扱っていただくことでうな次郎を食べる機会を作り、認知度向上に努めるという案を考案

4月スタートで
毎月26日に限定〇食で販売

入学生の多い時期に

限定感や物珍しさで
興味を引く！



うな次郎丼

+α ポスター
ポスターにQRコードを
掲載し、うな次郎の活
用法を知ってもらおう！

