

報道関係者各位

聖徳大学・聖徳大学短期大学部×チーズエッグガーデン×アトレ松戸 産学連携 コラボメニュー開発第2弾！



株式会社アトレ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:高橋 弘行 ※)が運営するアトレ松戸(所在地:千葉県松戸市)は、
聖徳大学・聖徳大学短期大学部(所在地:千葉県松戸市、学長:川並弘純)と、東和フードサービス株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長CEO:岸野 誠人)が運営する
チーズエッグガーデン(所在地:アトレ松戸7階)と連携し、
2024年7月に実施したコラボメニュー開発に続き、
第2弾の開発商品を2025年1月17日(金)に発売します。

■ 学園祭でレシピコンテストを開催

聖徳大学人間栄養学部2年生と人間栄養学科廣木ゼミの学生、63名が「こんな栄養素を強化したパスタが食べたい!」をテーマに63種類のレシピを考案しました。
その中から選抜された16種類のレシピは、2024年11月に同大学で開催された
「第60回 聖徳祭」にて展示され、来場者を対象に「食べてみたいパスタ」を投票で選ぶイベントが実施されました。



合計633人の投票により選ばれた4種類のパスタは、2025年1月17日(金)から2025年2月28日(金)まで、チーズエッグガーデンアトレ松戸店限定で発売します。

■4種のきのこことサーモンの豆乳クリームパスタ

きのこ類やすりごま、豆乳を使用することで、食物繊維をたっぷり摂取できるだけでなく、鮭を加えることでたんぱく質も豊富に含まれています。風味豊かな合わせ味噌とチーズが和のテイストを引き立て、減塩効果も期待できます。見た目にも美しい彩りを備えた、栄養バランスに優れた一皿です。



■柚子胡椒香る和風パスタ

柚子胡椒の爽やかな香りと豊かな風味が、普段とは一味違う新しい和風パスタの体験ができます。特に女性に喜ばれる、色とりどりの野菜をたっぷりとり入れており、見た目にも美しく仕上げ、味覚だけでなく食事そのものを楽しめる一皿です。一口ごとに感じる食感や味わいの変化が、楽しい食事のひとつときに繋がるように願いが込められたメニューです。



■オムパスタ

「わくわくするような料理にしたい」という思いから、「見た目はオムレツ・味はパスタ」というアイデアで、食べる際に楽しさが広がるメニューとして考案されました。具だくさんのケチャップ風のトマトソースとパスタ、そして、ふわふわの卵を絡ませながら、食事を楽しんでいただきたいメニューです。



■アボカドクリームパスタ

アボカドをクリーミーに仕上げ、相性抜群の生ハムとチーズをトッピングした、多くの方に楽しんでいただける一皿です。特にアボカド好きの方には、ぜひ一度味わってほしいメニューです。



アトレ松戸店はお客様と地域の皆様に新しい価値を提供すべく「地域一番店」を目指しています。その為の新たな取り組みとして、食で繋がる新しい関係を産学連携を通じて構築しました。引き続きアトレ松戸は地域と連携し、お客様に「ちょっと良い」をお届けします。



株式会社アトレは国連が提唱する、「持続可能な開発目標(SDGs)」に賛同し持続可能な社会の実現に向けた積極的な取組を行っています。

施設概要

■「アトレ松戸」施設概要

施設名：アトレ松戸

所在地：千葉県松戸市松戸1181

営業時間：10:00~21:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。各ショップの営業時間はアトレ松戸HPをご覧ください。

構造：鉄骨造、鉄筋コンクリート造

階数：地上8階

延床面積：約16,821㎡

店舗面積：約6,143.56㎡（2025年1月15日現在）

店舗数：84ショップ（2025年1月15日現在）

■SC運営会社概要

名称：株式会社アトレ

所在地：東京都渋谷区恵比寿4丁目1番18号 恵比寿ネオナート6F

会社設立：1990年4月2日

資本金：16億3千万円

代表者：高橋 弘行※

事業内容：駅ビルの管理及び運営等

運営施設：アトレ恵比寿、アトレ品川、アトレ吉祥寺、アトレ上野 他

※高は、正式には「はしごだか」

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社アトレ アトレ松戸店 担当：植田

E-mail : miyuki-ueda@atre.co.jp