

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第4弾を2月1日(日)より発売！



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、産学連携の取り組み第4弾として、2026年2月1日(日)より開発商品を発売します。

「こんな栄養素を強化したパスタが食べたい！」
～45人の学生が考案したレシピから選ばれた「食べたい」一皿を商品化～

聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科の学生が「こんな栄養素を強化したパスタが食べたい！」をテーマにレシピを考案しました。

45人の学生がそれぞれ考案したレシピの中から、厳正な選考を経て16レシピを選出。学園祭の来場者による一般投票を行い、600票を超える投票の中から見事上位に輝いた4レシピを東和フードサービス株式会社にご協力いただき、商品化いたしました。

管理栄養士・フードスペシャリストを目指す学生たちが考案したレシピは、栄養素のバランスだけでなく、美味しさも見た目の良さも追求したレシピとなっております。学生たちのフレッシュな感性と、現代人の健康ニーズを捉えたアイデアが詰まった一皿がお楽しみいただけます。

今回、商品化が決定したコラボメニューは、アトレ松戸7階レストランフロア「チーズエッグガーデン」にて2026年2月1日(日)から3月22日(日)までの期間限定で販売いたします。



コラボメニューのご紹介

■ ふわとろ和風ボロネーゼ

山芋と豆腐をチーズ代わりに使用し、腸内環境を整える「食物繊維」と体を作るもととなる「たんぱく質」を強化した、まろやかで優しい味のボロネーゼ。味噌とマヨネーズでコクを出し、オーブンで焼き上げることで香ばしさとふわとろ食感を実現しました。熱々のまま楽しむ、和と洋が融合した新感覚のヘルシーパスタです。



■ レモン香るとろけるタラコモッツァレラパスタ

牛乳や生クリームにモッツァレラチーズを合わせ、骨や歯の形成を助ける「カルシウム」を美味しく摂れるよう強化。濃厚なタラコクリームにとろけるチーズが絡む贅沢な味わいです。最大の特徴はトッピングのレモン。濃厚なクリームソースを爽やかに引き締めます。松戸産の「あじさいねぎ」もトッピングしました。



■ 銀鮭ときのこの味噌バターパスタ

現代人に不足しがちで骨の形成に必要な「ビタミンD」を効率よく補うため、銀鮭と3種のきのこをふんだんに使用しました。相性抜群の味噌とバターを合わせたコク深いソースが、香ばしく焼いた銀鮭の旨味を引き立てます。濃厚な味わいの中に大葉の香りが爽やかなアクセントとなり、食欲をそそる一皿に仕上がりました。



■ 味噌豆乳豚しゃぶパスタ

良質な「植物性たんぱく質」と機能性成分の「イソフラボン」を含む豆乳と、疲労回復に効果的な「ビタミンB₁」が豊富な豚肉を組み合わせた一皿。味付けは味噌をベースに豆乳を加え、まろやかで食べやすい和風仕立てにしています。骨の形成を助ける「ビタミンK」を含み、彩り豊かなかいわれ大根をアクセントに栄養価もさらにアップさせています。



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、国連が掲げる持続可能な開発目標(SDGs)に賛同しています。



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6,721.39㎡

店舗数：90ショップ（2026年1月20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

【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：関本

E-mail : sekimoto@atre.co.jp