



提供年月日	令和 5 年 1 月 27 日
担当部署	草津ブランド推進協議会（草津市商工観光労政課内）
担当者名	所属長：井上博道（草津ブランド推進協議会） 担当：立命館大学広報課 名和 草津ブランド推進協議会 西原・貝澤・後藤 クサツエストピアホテル 島田・井上
連絡先	立命館大学：075-813-8300 草津ブランド推進協議会：直通 077-561-2351（内線）2391 クサツエストピアホテル：077-566-3336

## 産官学 連携！「草津の特産品」を使った新商品を開発 クサツエストピアホテルで SDGs をテーマにメニュー化

クサツエストピアホテル×立命館大学生×草津ブランド推進協議会

【内容】「草津ブランド新商品開発プロジェクト」お披露目会

【場所】クサツエストピアホテル東雲の間

【日時】2月3日（金）14：30～16：00

【参加者】

<産> クサツエストピアホテル商品開発担当者様、草津ブランド認証事業者（予定）

<学> 立命館大学シチズンシップ・スタディーズ「草津ブランド新商品開発」受講生、小辻寿規准教授

<官> 草津ブランド推進協議会事務局長（草津市商工観光労政課内）他

【企画商品化例】・愛彩菜と琵琶湖からすま蓮根のパヴェ等（詳しくは別紙をご参照下さい）



▲学生とクサツエストピアホテル  
とで行った、新商品開発第一回打ち  
合わせの様子

立命館大学の講義「シチズンシップ・スタディーズ」にて「草津ブランド新商品開発プロジェクト」を受講した学生が、クサツエストピアホテルと連携し、草津ブランド認証商品を使った新商品を企画。実際にホテルを見学したり、草津ブランドの生産者の元に赴き取材した内容をもとに、学生の視点から「生産者の想いを伝え、より草津を PR するための新商品」をクサツエストピアホテルに提案いたします。当日は生産者の立ち合いの元、学生の企画発表をし、また、学生案を元にしたクサツエストピアホテルの新メニューもお披露目。商品は実際にホテルのメニューとして提供されます。詳細は別紙をご覧ください。



▲メニューの共同開発の様子。

魚の端材や愛彩菜の軸を使用するなど  
SDGs を意識した商品に



▲提供予定のメニュー

「愛彩菜と琵琶湖からすま蓮根  
のパヴェ」



▲学生は生産者やホテル等市内中を巡り  
取材を行った

添付資料

クサツエストピアホテル提供予定メニュー

