

産学連携で開発したヴィーガンメニューを 白馬「RAMEN BAR マルタマ 55」で販売 ～開発に携わった学生を白馬エリアへ招待～

パチンコ・パチスロ遊技場の経営や新たなレジャー産業を創造する株式会社玉越（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：高木 宏動）は、学校法人 滋慶コミュニケーションアート名古屋医健スポーツ専門学校（※2024年4月 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校より移設）食健康テクノロジー科との産学連携プロジェクトを通じて開発されたヴィーガンメニュー「和あんかけベジ天かき揚げライスバーガー」を、2026年1月20日（火）から1月31日（土）までの期間限定で販売いたしました。

また、本取り組みの一環として、同校にてメニュー開発に携わった学生を対象に、2026年3月28日（土）・29日（日）の1泊2日で長野県白馬エリアへの招待を実施いたしました。



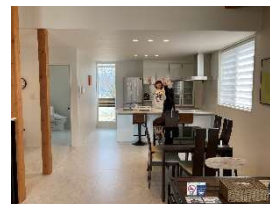
【実施内容】

本企画には、学生8名にご参加いただきました。

1泊2日の日程で白馬エリアの観光スポットを巡るとともに、実際に開発メニューを販売した「RAMEN BAR マルタマ 55」にて、当社の事業案内を実施いたしました。

事業案内では、店舗見学に加え、当社の取り組みについて説明を行い、実際に提供しているメニューの試食も実施いたしました。

また、宿泊は当社が運営する「白馬 MAHOROBA」をご利用いただきました。



【取り組みの背景と目的】

白馬エリアへの招待は、学生の皆様が開発したヴィーガンメニューが、実際にどのような環境で提供されているかを現地で体験いただくことで、当社事業への理解を深めていただくことを目的として実施いたしました。

【学生からの声（一部抜粋）】

白馬にお越しいただいた学生の皆様からは、以下のような声が寄せられました。

【ヴィーガンメニュー開発について】

- ・今後需要の拡大が見込まれるヴィーガンメニューの開発に携わることができ、非常に良い経験となった。
- ・商品開発の背景や開発者の考え方に関心を持つようになり、日々の食事への楽しみが高まった。
- ・海外のお客様の嗜好やニーズを意識した開発に難しさもあったが、貴重な経験となった。

【白馬招待について】

- ・訪問先はいずれも景観が素晴らしく、印象に残る体験となった。
- ・学生が考案したメニューがこのような環境で提供されていることに大きな喜びを感じた。
- ・店舗見学を通じて、外国人観光客向けの工夫や取り組みが印象的であった。
- ・学生生活最後に良い思い出となった。

【これまでのプロジェクトの流れ】

本取り組みは以下のプロセスを経て実施されました。

2025年9月：オリエンテーション実施

2025年11月：メニュープレゼンテーション実施

2026年1月：最優秀作品を期間限定メニューとして販売

2026年3月：白馬招待



最優秀作品として選ばれた「和あんかけベジ天かき揚げライスバーガー」は、「RAMEN BAR マルタマ 55」にて期間限定で販売いたしました。



【今後の展望】

本取り組みを通じて、学生の皆様にとって実践的な学びの機会の提供につながるとともに、当社にとっても新たな視点や価値を得る貴重な機会となりました。

今後も当社は、本取り組みのような産学連携を通じて、地域社会とのつながりを大切にしながら、継続的に新たな価値創出に取り組んでまいります。

【会社概要】

社名 : 株式会社玉越
代表 : 代表取締役社長 高木 宏動 (たかぎ こうどう)
本社 : 愛知県名古屋市守山区白山4丁目1203番地
ホームページ : <https://www.tamakoshi.com/>
TEL : 052-777-2111
設立 : 1983(昭和58)年9月
資本金 : 1億円
従業員数 : 243名(2026年3月1日現在)
事業内容 : パチンコ/パチスロ遊技場の経営・新たなレジャー産業の創造
遊技場「玉越」の運営事業、飲食事業、宿泊事業、代理店、フィットネス、ランドリー等

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社玉越

広報担当：大塚（携帯：090-1885-7147）

TEL:052-777-1338 / FAX: 052-777-2001 / メールアドレス：e.otsuka@tamakoshi.com