善通寺市報道発表資料

みんなで創る!! 住んでみたい・住みつづけたいまち 善通寺

Zentsuji City Press Release

「食」を通じて善通寺市の魅力を再編集。学生とシェフが共創した「讃岐もち麦ダイシモチ」のメニューが都市圏で解禁！ ～「讃岐もち麦ダイシモチ」を起点とした共感創出型シティプロモーション事業～	令和8年10月 19 日 【問合せ先】 善通寺市営業課 担　当：小河・大西 TEL：0877-63-6367

善通寺市では、特産品である「讃岐もち麦ダイシモチ」を起点に、地域の歴史や文化、風土、生産者の想いに触れる共感創出型シティプロモーション事業を実施してきました。

本事業では、都市部の学生と香川大学の学生が協働し、善通寺市での滞在やフィールドワーク、生産者・民間事業者との対話を通じて、それぞれの視点で見出した地域の価値を、社会実装パートナーである森トラストグループが推進する地域共創プロジェクト「CoCo JAPAN」及び岡山フードサービス株式会社とともに「食」を切り口とした新たな価値への編集を進めてきました。

この度、学生たちのアイデアとシェフの卓越した技術が融合して生まれた特別メニューを、都市圏の皆さまに味わっていただくため、下記のとおり「善通寺フェア」を開催いたします。フェア期間中は、学生が現地での体験を通じて制作したプロモーションツールを店内に配置し、料理とともに善通寺市の豊かな魅力とストーリーを発信します。

記

1.「善通寺フェア」概要

(1) Dining＆Bar LAVAROCK 神谷町（東京都港区虎ノ門 5-13-1 虎ノ門 40MT ビル 1 階）

WEB サイト　https://www.mt-restaurant.com/lavarock-k/

開催期間　令和 8 年 11 月 2 日（月）～12 月 4 日（金）

メニュー概要

11/2～11/6	OHENROCK BURGER
11/9～11/13	善通寺ダイシモチと猪肉のタコライス
11/16～11/20	善通寺ダイシモチのビビンパ
11/24～11/27	善通寺ダイシモチのライスバーガー
11/30～12/4	ダイシモチうどんのアジアンテイスト・レモングラス香るオリーブ牛グリル ※農林水産大臣賞を受賞した「讃岐もち麦うどん（石丸製麺株式会社）」を使用したコラボレーションメニュー

(2)農絆卓恵（大阪府大阪市北区茶屋町 2-25）

WEB サイト　https://www.nouhantakkei.com

開催期間　令和8年11月25日（水）～12月9日（水）

メニュー概要　[1 階]「FOOD BASE CAMP」にて、善通寺市特産品の販売。
[2 階]「地産美食の小皿料理」にて、讃岐もち麦ダイシモチと鶏肉の参鶏湯仕立てを提供。

OHENROCK BURGER ［LAVAROCK 神谷町］

善通寺ダイシモチと猪肉のタコライス ［LAVAROCK 神谷町］

善通寺ダイシモチのビビンパ ［LAVAROCK 神谷町］

善通寺ダイシモチのライスバーガー ［LAVAROCK 神谷町］

ダイシモチうどんのアジアンテイスト・レモングラス香るオリーブ牛グリル
［LAVAROCK 神谷町］

讃岐もち麦ダイシモチと鶏肉の参鶏湯仕立て ［農絆卓恵］

2.「讃岐もち麦ダイシモチを起点とした共感創出型シティプロモーション事業」について

善通寺市と、香川大学、芝浦工業大学、津田塾大学、東京農業大学の学生、森トラストグループ、岡山フードサービス株式会社が連携し、善通寺市の特産品である「讃岐もち麦ダイシモチ」を起点に、地域の魅力を「食体験」として提供する、共感創出型シティプロモーションに取り組んでいます。

令和8年7月には学生約20名と両社のシェフが善通寺市を訪れ、生産者との交流やフィールドワークを実施。8月から9月にかけてシェフの試作を踏まえた意見交換を行うなど、現地の風土や食材の魅力に触れながら、地元・石丸製麺株式会社とのコラボレーションメニューをはじめ、学生ならではの自由な発想とシェフの技術を掛け合わせた特別メニューを共創しました。

@ZENTSUJI_OMOINOKAKEHASHI