

大阪大学の学生が営むカレーサンド屋「だらだらするだら？」が松野町に来る！ 「森とパン」と奇跡のコラボで地元の食の価値を探索するイベントを開催

～「令和の虎」で出演者を唸らせた若き挑戦者が腕をふるう～



株式会社サン・クレア（本社：広島県福山市、代表取締役 CEO：細羽雅之）は運営するベーカリー「森とパン」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町、店舗責任者：井上美羽）にて、2023年7月16日に現役大学生が運営する人気のカレーサンド屋「だらだらするだら？」（所在地：大阪府豊中市庄内西町、店舗責任者：陣内巧）と1日限定のコラボイベントを開催します。

今年の夏、大阪府豊中市に店を構えるカレーサンド屋「だらだらするだら？」が食の価値を探索するために愛媛県松野町目黒「森とパン」にやってきます。店を切り盛りする現役阪大生の陣内巧（じんのうちたくみ）さん（23歳）は、大学で料理サークル「阪大料理サークル滯標(Miotsukushi.)」を立ち上げ、自ら代表を務めるなど食の分野で幅広く活動しています。

陣内さんは自身が店の立ち上げに携わったパン屋さんの食パンと、友人が作るスパイスカレーを組み合わせ、中毒性があるおいしさと称される「カレーサンド」を開発。2021年9月からカレーサンド屋として間借り営業を始め、2023年1月、豊中市内で自分たちの店をオープンしました。

「森とパン」では、飲食店が町のインフラや人々の交流拠点となり、地の食材や文化に付加価値をつけるための重要な役割を担っていると考えています。お店を通して、松野町目黒の食材の価値や町の食文化を守りながら、この土地に住む人々や食材が作られるまでのモノガタリをパンに乗せて発信することを目指しています。その一貫として、「森とパン」の店舗が次世代を生きる若者にとって、生産者や土地の食材の付加価値のつけ方を学ぶ場所として機能したいという思いから、今回のコラボレーションが実現する運びとなりました。

今回のコラボイベントでは、「森とパン」の食パンと、住民との交流で見つけた松野町目黒地区の旬な食材を使った「目黒特製カレーサンド」を含む3種類のサンドウィッチを販売します。陣内さん率いる若き挑戦者たちによるスパイスの効いたサンドウィッチが、「森とパン」でお楽しみいただけます。

■イベント概要

開催場所：森とパン（愛媛県北宇和郡松野町目黒 386-1）

開催日時：7月16日（日）10:00～16:00（売り切れ次第終了）

商品内容：松野町目黒地区でとれた旬の新鮮食材をふんだんに使ったサンドウィッチ3種

（夏野菜たっぷりキーマサンド、魚サンド（当日の仕入れ状況による）、だし巻きサンド）

通常メニューのレモンブリオッシュ、食パン、その他焼き菓子も店頭販売されます

■「だらだらするだら？」代表 陣内巧さんより



「だらだらするだら？」は、僕のまちづくりへの興味から生まれました。コロナ禍になってから街を改めて見てみた時に、「最寄りの飲食店や近所の人たちについて何にも知らない、街に住んでいる感覚がない」と感じ、「まずは自分が当事者になって街を知りたい」という気持ちから活動をスタートしました。この食旅では、サークルのメンバーと共に農業に触れて、食材が自分たちのもつに届くまでの過程を知りたいと思います。目黒で食のありがたみを知って、お店のお客さんにそのバトンを渡せるようになりたいです。

出店者情報：

「だらだらするだら？」は2023年1月15日に大阪府豊中市にオープンした現役の大阪大学学生運営のカレーサンド屋。Youtube番組「令和の虎」への出演が話題となった。

■「森とパン」について



「森とパン」はパンとさまざまなものを掛け合わせ、この町のさまざまなモノガタリを発信する場所、パン屋さんだけどパン屋さんじゃないお店を目指します。自然と共存する松野町でその時にしか食べられない食材から得られるエネルギーを身体の中に取り入れることで、地元のおじいちゃんおばあちゃんにも、都会からやってくるお客様にも、元気で健康的な身体で居続けてほしい。そんな思いをパンに込めてまいります。

店舗所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 386-1

電話番号：080-3920-0824

営業時間：毎週土曜日・日曜日 10:00-16:00 ※売り切れ次第終了

提供方法：テイクアウト、イートイン（4席のみ）

公式instagram：https://www.instagram.com/mori_to_pan/

<本件に関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クリア 広報担当：東（あずま）