<PRESS RELEASE>

2026年11月2日
株式会社アトレ

報道関係者各位

atré

産学連携コラボメニュー第5弾
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

【地産地消】学生が開発した特製トマトジャムを使用したコラボメニューを11/14(土)より期間限定販売！

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）との産学連携の取り組み第5弾として、同短期大学部総合文化学科の学生が開発したコラボメニューを、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」（アトレ松戸7階）にて、2026年11月14日(土)より期間限定で展開します。



産学連携がもたらす地域への価値と取り組み

聖徳大学短期大学部総合文化学科では、地域貢献活動の一環として、地元農産物の認知度向上や地域の活性化を目指す実践的なカリキュラムに取り組んでいます。
今回、学生たちは「まだ十分に知られていない地元資源の価値を広めたい」という思いから、松戸市内で生産されている「トマト」に着目。大学が持つ調理・製菓の知識や技術を活かし、新たな地域特産品となる「トマトジャム」の開発に2年かけて取り組みました。
本施策は、大学の知恵と学生のアイデア、地元農家の食材、飲食店の調理技術、そして駅ビル「アトレ松戸」の発信力を結集させた、産学が一体となった地域密着型の取り組みです。
学生にとっては社会実践的な学びの場となると同時に、その成果を商品として地域へ還元してまいります。



atré

「完熟トマトと生モッツァレラチーズのパスタ」
～学生考案の特製トマトジャムを添えて～



学生考案の特製トマトジャムは、松戸産トマトの酸味と甘みが調和した、クセになる“甘じょっぱさ”が特徴です。
このジャムに特製トマトソースを合わせることで、よりコク深い味わいをお楽しみいただけます。
地元・松戸産のトマトを使用し、地域の魅力を詰め込んだ地産地消のコラボメニューです。

商 品 名 ：「完熟トマトと生モッツァレラチーズのパスタ」
～学生考案の特製トマトジャムを添えて～
販売期間：2026年11月14日(土)～12月20日(日)
販売店舗：チーズエッグガーデン アトレ松戸店　(アトレ松戸7階)
販売価格：1,380円(税込)

アトレ松戸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。

with atré

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6333.8㎡
店舗数　：90ショップ（2026年11月2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
※高は、正式には「はしごだか」