

令和 4 年 9 月 28 日

広島大学 75+75 周年事業キャッチフレーズ
およびロゴマークの決定について

1874 年（明治 7 年）創立の白島学校を最も古い源流とし、1949 年に新制大学として発足した広島大学は、140 有余年にわたり多くの人材を輩出してきました。来る 2024 年は広島大学の創立 75 周年であり、その前史である 75 年も加えると 150 年という節目の年に当たります。

本学では、この度、周年事業の一環として、キャッチフレーズおよびロゴマークを作成しました。

キャッチフレーズ「漕ぎ出せ混沌の海に 走れ創造の彼方へ」は学内募集及び広報・広告の専門家の意見を参考に決定しました。

また、ロゴマークについては、本学マスコットキャラクターとして親しまれているひろティーと 75 周年を掛け合わせ、本学の歴史を再認識するデザインとなっています。

キャッチフレーズとロゴマークを名刺や広報誌、グッズ等に積極的に活用し、75+75 周年事業を広く発信していきます。

【お問い合わせ先】

広報室

Tel : 082-424-4383

E-MAIL: koho@office.hiroshima-u.ac.jp

1. 広島大学75 + 75周年事業キャッチフレーズ

■ 全学向けキャッチフレーズ

1 - 1. 日本語版 **漕ぎ出せ混沌の海に 走れ創造の彼方へ**

※ - 100年後にも世界で光り輝く大学へー と併せて使用

1 - 2. 英語版 **Row out into a sea of chaos; go beyond the horizon of creativity.**

■ 入試向けキャッチフレーズ

2 - 1. 日本語版 **まかしんさい、広島大学に**

2 - 2. 英語版 **Trust Hiroshima University**

2. 広島大学75+75周年事業ロゴマーク

1-1. キャッチフレーズなし



1-2. キャッチフレーズあり



100年後にも世界で光り輝く大学へ
**漕ぎ出せ 混沌の海に
走れ 創造の彼方へ**

デザイン1 使用用途：名刺

2-1. キャッチフレーズなし



2-2. キャッチフレーズあり



デザイン2 使用用途：広報誌、ポスター、パンフレット、グッズ等

3-1. キャッチフレーズあり



デザイン3 使用用途：垂れ幕、ロールアップバナー

令和 4 年 9 月 28 日

**創立 75+75 周年記念「広島大学弁当」発売
広島大学ゆかりの食材を詰め合わせました
売上の一部は広島大学基金へ寄付**

広島大学は 2024 年に創立 75 周年、最も古いルーツの白島学校創立から 150 周年を迎えます。

それを記念し、広島駅弁当(株)と共同で「広島大学弁当」を開発しました。

現役学生が広島大学ゆかりの食材について調査。越智学長と相談し、弁当として使用できる食材を選択。広島らしい料理も加えました。

広島大学と(株)村上農園共同開発の「マルチビタミン B12 かいわれ」を使った「お浸し」、広島大学生と豊栄町の地域おこし協力隊が共同開発した「菜の花サラダソルト」ご飯、デザートには広島大学と(株)にしき堂が共同開発した「八朔銘菓 せとこまち」のほか、「オタフクソース」等の広島大学ゆかりの食材を使った料理等。加えて、カキフライ、あなご飯等の広島県の名物料理も。

掛紙には、イラストレーターのカミガキヒロフミ氏による広島大学のキャンパスを描いたイラスト「知のワンダーランド」をベースに、こちらもカミガキ氏による「フェニックスマーク」をあしらいました。

また、蓋を開けると、広島大学ゆかり食材の説明と広島大学の概要についてのチラシが同封されています。

大学内の行事、学会、同窓会等での利用を期待しています。

売上の一部は 75+75 周年を記念した広島大学基金に寄付されます。

■ 商品概要

名称：広島大学弁当

価格：1,620円(税込)

販売開始日：2022年10月16日～2025年3月31日

購入方法：広島駅弁当 EC サイト (<https://www.s-ekibento.jp/>)

広島駅構内売店(予定)

広島駅弁当営業部 で受注

【商品画像】商品



掛紙



学生の試食の様子

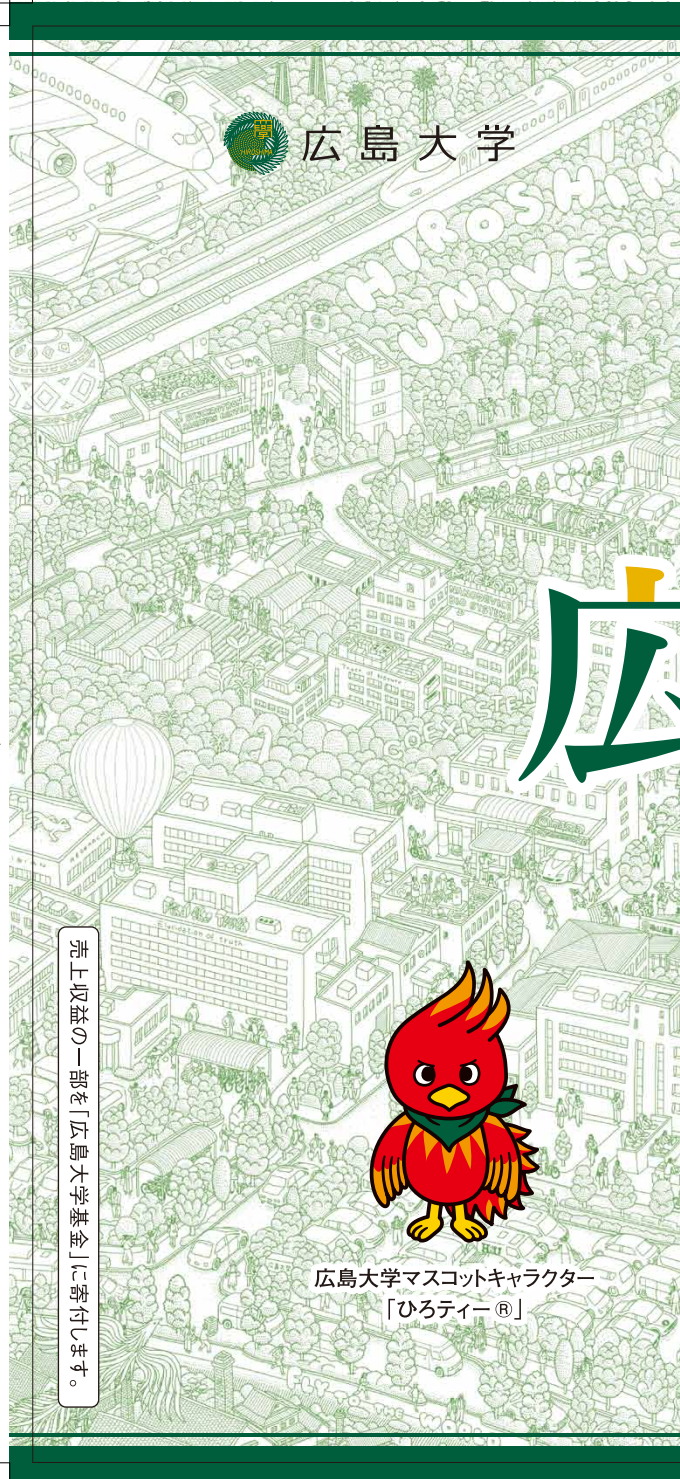


【お問い合わせ先】

基金室

畑尾、勢原

TEL:082-424-6132 FAX:082-424-6179



広島大学

広島大学75+75周年記念

弁当

広島大学は2024年に75+75周年を迎えます





150th ANNIVERSARY
過ぎゆく 運命の海に 走れ 楳高の後方へ

広島大学75+75周年記念

広島大学 弁当

おしながき

① 白米 菜の花サラダソルト	② カイワレと じゃこのお浸し (広島県産じゃこ使用) 出巻玉子	甘辛ごぼう 広島菜漬 (広島県産)
熟成鶏の照焼 (広島県産熟成鶏使用) アスパラの 六穀豚巻き (広島県産六穀豚使用)	③ クロダイの ムニエル (パプリカソース)	④ タコのお好焼風 キッシュ
⑤ 八朔銘菓 せとこまち	カキフライ (広島県産牡蠣使用)	穴子めし (広島郷土料理)

学生のアイデアをもとに
広島大学ゆかりの食材を贅沢に詰め込みました

①白飯 菜の花サラダソルト
地域と一緒にまちづくりに取り組む広島大学の学生が東広島市豊栄町の地域おこし協力隊と共同開発した「菜の花サラダソルト」です。原料は菜の花、塩、大豆、エゴマの4つのみととってもシンプルですが、ほんの少し振りかけるだけばっと華やぎます。

②カイワレとじゃこのお浸し
広島大学と(株)村上農園が共同開発した「マルチビタミンB₁₂かいわれ」を、じゃこ(広島県音戸産)、油揚げと一緒に浸しにしました。野菜や果物には全く含まれない、赤血球の形成に必要な栄養素・ビタミンB₁₂を含んでいます。

③クロダイのムニエル(パプリカソース)
全国で約6割の漁獲量をほこる瀬戸内海のクロダイ。西日本ではチヌと呼ばれています。広島大学の水産増殖学研究室「うみの研」は、地元の資源をより豊かにするため、国内唯一のクロダイ研究を続けています。

④タコのお好焼風キッシュ
広島といえばお好み焼。手作りのお好焼風キッシュを、オタフクソースでお召し上がりください。広島大学とオタフクソース(株)は、産学連携を通して食品分野に関する包括的研究に取り組んでいます。

⑤八朔銘菓 せとこまち
広島大学・(株)しき堂・尾道市の3者連携によって開発された「せとこまち」です。因島発祥の八朔を上品な甘さのジャムに仕立てて求肥で包み、しっとりとした煎餅ではさんでいます。大崎上島産のレモンを使用したレモン銘菓も販売しています。

広島大学75+75周年 — 100年後にも世界で光り輝く大学へ —

広島大学は、1874年創立の白鳥学校を源流とし、多くの前身校を礎として1949年に創設されました。2024年は広島大学の創立75周年であり、その前史である75年も加えると150周年という節目の年を迎えます。この節目の年を契機とし、広島大学は新たな発展を遂げます。



■ 広島大学 学章



平和の色「緑色」を配し、清らかな生命とフェニックスの葉を図案化したものです。エジプト神話に出てくる霊鳥フェニックスが、500年生きるとその巣に火をつけ、自分の身を焼き、灰の中から新たな生命をもって蘇るといわれる不死鳥であることになぞらえ、原子爆弾で廃虚となった広島市に新たに生まれた広島大学を象徴しています。

■ 広島大学の取組



2014年「スーパーグローバル大学創成支援事業(SGU)」タイプA(トップ型)13大学の1つに採択



広島大学と東広島市が共に発展する地方創生モデル-Town&Gown構想-を広島発全国展開へ



東広島キャンパス内にアリゾナ州立大学(ASU)/サンダーバードグローバル経営大学院-広島大学グローバル校が開校



情報科学部定員 80名から150名に増

2023年度から特例的に70名の学部定員増が認められた情報科学部では、デジタル技術を様々な分野に活用できる「DX推進人材」を育成し、広島への人材定着に繋げます。

