

漬物マーケットに新風を

大阪樟蔭女子大学 未来の管理栄養士・栄養士と大安が新商品を企画・販売

販売開始日 2020年4月29日(水・祝) ～ 約1年間

大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部健康栄養学科は、産学連携事業として株式会社 ^{だいやす} 大安 (以下、(株)大安) と連携して、管理栄養士や栄養士を目指す学生の知識を活かした新しいお漬物を企画・開発しました。このたび、学生が企画・開発したお漬物を新商品として販売します。

本件のポイント

- 管理栄養士・栄養士を目指す学生が考えた、健康と美容をテーマにした体にやさしいお漬物
- お漬物離れの危機を救うため、高齢者層、若者層、外国人層をターゲットとしたお漬物を考案
- 学生が市場調査やデータ分析などのマーケティングにも関わり商品を開発

本学では、社会で求められる企画力、行動力・コミュニケーション力を育成するため、企業との連携講座「プロジェクト型インターンシップ」を開催しています。2019年度は、(株)大安から与えられたテーマ「漬物の健康・美容をアピールすること」に沿って、健康栄養学科の学生18名が、新商品開発に挑戦しました。

塩分を抑える食生活などで漬物の消費が減少するなか、学生らは、昨年4月から高齢者層・若年層・外国人層をターゲットにした3グループに分かれ、漬物業界の市場動向について学び、消費者の意識調査や試作を繰り返し、商品化実現に向けて取り組みました。

今回、学生の斬新な発想が評価され、2グループが考案した「ごんぼまめ」と「からふる ぷらす」が、(株)大安の創業祭記念商品として、4月29日から全店(直営店、百貨店等)で販売されることになりました。



【商品概要】

商品名：ごんぼまめ

- ターゲット層：お漬物に親しみを持つ高齢者層（既存顧客の維持）
- 特徴：ごぼうと豆を組み合わせたお惣菜風の漬物。高齢者の嗜好を踏まえながら健康ニーズにアピールする商品です。ごぼうの健康成分イヌリン（腸内環境の活性化）や大豆たんぱくに着目し、高齢者特有の問題サルコペニア（加齢による筋力低下）への不安解消なども視野に入れて開発しました。食物繊維が豊富なごぼうの食感を残しながら、塩分を抑えるため生姜をアクセントにきかせ、高齢者のみならずどんな年齢層の方にも幅広くお楽しみいただける商品です。
- 価格：450円（税抜）
- 賞味期限：常温保存6か月
- 食材：ごぼう、生姜、干し椎茸、大豆（アレルギー：小麦・大豆）



商品名『からふる ぷらす』



- ターゲット層：美容に関心の高い若年層（新規顧客の獲得）
- 特徴：サラダ感覚で食べられるお漬物です。お漬物だけでなく、野菜離れも進む若年層に向けた商品です。新陳代謝の促進や美肌効果・免疫力の向上に着目して、見た目も色とりどりの赤ピーマン（ビタミン C、抗酸化作用）・長いも（食物繊維、新陳代謝アップ、脂質酸化防止）・人参（ビタミン A、カリウム）を使用しています。浅漬けで、ゆず風味なのでサラダのようにさっぱりと食べられます。複数の野菜が凝縮され、楽しみながら「日常生活に野菜をプラス」できる商品です。パッケージにはカブのキャラクターを採用し、SNS を意識したかわいいデザインで、女子大生ならではのアイデアが詰まっています。
- 価格：450円（税抜）
- 賞味期限：冷蔵保存9日
- 食材：赤ピーマン、長いも、人参、カブ、ゆず（アレルギー：小麦・大豆・りんご・やまいも）

大阪樟蔭女子大学×大安 ～ 販売開始イベント ～

場所：阪神百貨店（催事会場）

日時：4月29日（水・祝） 10：00 ～ 15：00

※ 開発にあたった学生が、店頭にて商品説明と販売を行います。
予定は変更になる場合がございます。

取材にお越しの際には、必ず下記の学園広報課にご連絡いただきますようお願いいたします。

また、秋には第2弾として、外国人層を対象にした商品「Chopped pickles ～きざみピクルス～」も発売予定です。つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材のご検討をよろしくお願い申し上げます。

<本リリースに関するお問合せ先>

学校法人樟蔭学園 学園広報課（担当：梶田・井上）

TEL:06-6723-8152（直通） FAX:06-6723-8263 E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp