

■(株)大安とのコラボ漬物第2弾の販売決定！■

外国人をターゲットにした漬物“きざみピクルス”を開発

販売開始日 2020年9月23日(水) ~ 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商品を企画・開発しました。今回は、6月に発売した『ごんぼまめ』『からふる ぷらす』に続く第2弾として、外国人をターゲットにした『きざみピクルス』を9月23日（水）から発売することが決定しました。

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の第2弾
- 漬物に馴染みがない人や外国人層をターゲットに、パンやお肉にもディップできる新感覚の商品を考案
- 漬物初心者にもピッタリな漬物入門にふさわしい味や食感を目指し開発

■プロジェクト型インターンシップで、社会で必要な能力を身につける

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。

今回は外国人層をターゲットにしたお漬物を6名の学生が企画・開発しました。

■6月から販売中の『ごんぼまめ』『からふる ぷらす』の反響

『ごんぼまめ』は、「お惣菜感覚でおかずの一品になる」など、幅広い層から好評です。また『からふる ぷらす』も、若年層のお客様から「カラフルでかわいい」と反響をいただいています。

【商品概要】

商品名：『きざみピクルス』

- ターゲット層：漬物をあまり知らない人や外国人（漬物入門・インバウンド）
- 特徴：素材を細かく刻んだピクルス感覚の商品です。お漬物にあまり馴染みがない外国人だけでなく、お漬物が苦手な方に向けた商品で、きゅうり、沢庵、ごぼうなどの和食の素材に、味噌を混ぜ込んだ全3種味。食感を残しながら細かく刻んだ素材に味噌を混ぜ込んでいるので、ご飯だけでなく、パンやクラッカー、野菜やお肉料理のディップソースとしても活用できる新感覚の商品です。日本を代表する発酵食品の「漬物」と「味噌」を組み合わせることで「漬物の美容と健康」にアプローチし、豊富な食物繊維で腸内環境を整えて、美肌のみならず健康的な体へと導きます。パッケージも学生がデザインするなど、女子大生のアイデアが光る商品です。

- **味噌胡瓜**：大安の既存商品「青しそ胡瓜」を細かく刻み、白味噌に混ぜ込んでいます。味噌の風味と、青しそ胡瓜のさわやかな酸味が混ざり合い、噛めば噛むほど旨味が出てきます。

主な食材：青しそ、胡瓜、味噌（アレルギー：小麦、大豆、りんご）



- **ゆず味噌沢庵**：大安の既存商品「黄金沢庵」を細かく刻み、柚子味噌に混ぜ込んでいます。外国人にも人気の黄金沢庵に柚子味噌を合わせ、ポリポリとした食感を残し、甘塩味のすっきりとした味わいです。

主な食材：大根、ゆず、味噌（アレルギー：大豆）



- **ゆず味噌ごぼう**：大安の既存商品「あさごぼう」を細かく刻み、柚子味噌に混ぜ込んでいます。ピリ辛のあさごぼうに味噌のマイルドさがマッチしています。

主な食材：ごぼう、ゆず、味噌（アレルギー：小麦、大豆）



- 価格：540円（税込）

- 賞味期限：常温保存60日

- 販売店：大安本店、平安神宮 時代祭館店、本社工房店、祇園店、河原町店、京^{みやこ}店、京小町北館店、清水店、京都駅前地下街 ポルタ店、大丸京都店、高島屋京都店、JR 京都伊勢丹店、近鉄草津店、通信販売

● 開発に携わった学生のコメント：王子谷桃果さん（健康栄養学科4年生）

面白いと思ったアイデアでも、実際に商品にするには見た目、味、コスト、製造ラインなど多角的に考えなければならず苦労しました。また、進捗状況の共有・確認の徹底と、こまめに報告・連絡・相談をすることの重要性を学びました。今後はもっと企画力やチームをまとめる力を身につけていきたいと思います。社会人になっても、学んだことを活かして様々なことに貢献したいです。

● 開発に携わった学生のコメント：矢野唯花さん（健康栄養学科4年生）

外国人の食生活にも合うようなお漬物を目指し、お漬物を刻み味噌と混ぜることで、お漬物への抵抗をなくせるような工夫をしました。今回たくさんの人と一緒にモノを作り上げることの大変さと楽しさを学びました。上手いかないこともあり悔しさもありましたが、自分たちのアイデアが形となった時の嬉しさはその何倍にもなって返ってきました。社会に出て苦難があっても、今回の成功した時の気持ちを忘れず、様々なことに挑戦していきたいです。

● （株）大安の担当者 福永実さん（総務部品質管理）

開発やマーケティングなどで、私自身が今までの経験から決めつけていた部分が少なからずあったことにインターシップを通じて気づけ、良い刺激を受けました。学生への指導にあたっては、提案の内容が経験的に上手いかないとかかっていても、実際にテストを通じて問題と向き合う経験をしてもらう方が良いのか、最初からダメ出ししてしまう方が良

いのか悩む部分がありました。しかし、学生達は問題に直面しても何度も試作を繰り返すことで、わかることがあるということに気づいてくれたように感じます。一緒に最後まで諦めず商品を完成させてくれた学生に感謝しています。

●インターンシップの担当教員 川端康之 教授（健康栄養学部）

学生達は困難なことがあってもチームワークを持ってしっかり乗り越えてくれました。学生ならではの冒険的なアイデアを提案するところが面白かったです。社会に出ると答えのない問題が多くあるので、インターンシップを通して答えのない問題にどう取り組むかを体験して、身につけてほしいと思っています。現状を調べ何が求められているのかを考え抜く体験は、今後貴重な物になると感じています。

なお、9月23日（水）～29日（火）にJR 京都伊勢丹で、（株）大安の特設店が出店されます。23日（水）限定で、学生が店頭で商品説明と販売を行います。

特設店出店の概要

- 会期:9月23日(水)～29日(火) 10:00～20:00
- 会場:JR 京都伊勢丹 地下1階催事場
- 学生対応日時:23日(水) 10:00～17:00



（株）大安の開発担当者との打ち合わせの様子



商品イメージ



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: TEL:06-6723-8152（直通）（平日9時～17時）FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp