美 Beautiful
PRESS RELEASE
2020 年 6 月 11 日／No.5
産学連携　キャリア教育

大阪樟蔭女子大学 × 大安

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 6 月 20 日(土)　～　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 大安（だいやす）（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。当初 4 月 29 日（水・祝）に学生が企画・開発したお漬物を新商品として発売予定でしたが、新型コロナウイルスの影響で延期となっていました。このたび改めて 6 月 20 日（土）に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
- 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

■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、6 月 20 日（土）から（株）大安の直営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：486 円（税込）
- 賞味期限：常温保存 6 か月
- 食材：ごぼう、生姜、干し椎茸、大豆（アレルゲン：小麦・大豆）

●開発に携わった学生のコメント：中東玲奈さん（健康栄養学科４年生）

自分たちが理想とするごぼうのポリポリとした食感をなかなか出せずに苦労しましたが、試行錯誤を繰り返し理想の食感に出来た時はとても嬉しかったです。自分たちが試作を繰り返し、考えたものが世に出ることはとても嬉しく、達成感がありました。思い通りのものが出来なくても諦めない根気強さと、フォローし合えるようなチームワークがとても大切だと学びました。インターンシップを経験して、出来るかどうか分からなくても「まずやってみよう！」と積極的に行動していこうと思えるようになりました。

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な赤ピーマン・長いも・人参を使用しています。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：486 円（税込）

●賞味期限：冷蔵保存９日

●食材：赤ピーマン、長いも、人参、ゆず（アレルゲン：小麦・大豆・りんご・やまいも）

●開発に携わった学生のコメント：大黒蛍さん（健康栄養学科４年生）

たくさんの人に手に取ってもらえ、普段お漬物にあまり馴染みがない若者層の生活に浸透するような商品を目指しました。商品を完成させるためには、どんな人をターゲットにするか、使用する材料の検討や安全性の確認など、たくさんの工程があることを知りました。ただ作りたいという気持ちだけではなく、先を見据えて進めていくことが大切だと学びました。チーム一丸となり、コンセプトや味付け、キャッチフレーズなどを考え、一つの商品をみんなで完成させられたことがとても嬉しかったです。自分たちが考えたお漬物が店頭に並ぶことが、大変嬉しく楽しみです。

■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

（株）大安の開発担当者との打ち合わせの様子

中間発表での試食の様子

コラボ商品イメージ

インターンシップに携わった学生と（株）大安の社員

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。

本件の取材は、電話もしくは Zoom でのリモート取材が可能です。

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: TEL:06-6723-8152（直通）（平日 9 時～17 時）FAX:06-6723-8263
E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp

※新型コロナウイルス対応の影響により、電話の対応は上記時間帯としております。
ご不便をおかけしますが、ご理解の程よろしくお願いいたします。