



神田外語大学と千葉県洋菓子協会が商学連携による 千葉市ゆかりの新商品を共同開発！一本日、試食会を実施します

神田外語大学(千葉市美浜区/学長 宮内孝久)国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授ゼミと千葉県洋菓子協会が連携して新商品を開発し、本日、試食会を開催します。本学の学生による、野菜が苦手な子供達の野菜に対する苦手意識克服を目指し、食べやすさを重視したスイーツづくりに取り組みたいという企画を、千葉県洋菓子協会が実現しました。開発したスイーツの材料として千葉市のニンジンを使用しており、ニンジンの消費促進を目指した取り組みとなっています。また、販売の際は鶴岡ゼミが企画・作成した「キャロちゃん」シールを貼り、コラボ商品のPRを実施します。

神田外語大学国際コミュニケーション学科では、必修科目である「ビジネス研究演習」の一部として、企業とのコラボレーション企画を行っています。

この度は、千葉県洋菓子協会に加盟する市内4店舗において、それぞれの店舗が異なる焼き菓子を共同で開発しました。商品開発に当たっては、材料の一部にニンジンを使用することを統一ルールとし、それ以外は各店舗が自由に製作することで、その店の特色を打ち出せるものとなっております。ニンジンの活用方法としては、生地に市内のニンジンを使用した「にんじんジュース」を用いるほか、市内産ニンジンを直接混ぜ込む商品もあるなど、ニンジンの様々な風味が楽しめる商品となっています。

これに加え、開発した商品を販売する際には、神田外語大学鶴岡ゼミが企画し、作成したキャラクター「キャロちゃん」のシールを貼り、神田外語大学とのコラボ商品であることをPRします。

鶴岡ゼミでは、過去にも「大学は美味しい!!」フェアでオリジナルカレー(同大学タイ語専攻ポンシー准教授監修)や日本酒(蔵元・飯沼本家とのコラボレーション)を出品することや、幕張実業株式会社が運営する千葉幕張ブログコミュニティサイト makusta(マクスタ)と連携をして、幕張エリアを通学で利用している学生を主な対象とした学割回数券を提供する「幕割(まくわり)」プロジェクトを企画しました。

下記はそれぞれの店舗で開発した商品です。

- (1)ア 商品名 キャロちゃんのサブレ
イ 製造者 お菓子工房 vanille(バニーユ)
ウ 価格 200円(税抜)
エ 商品の特徴 野菜が苦手な方でも食べやすいニンジン風味のサブレとすることを心掛けた。また、製造したサブレをニンジンに見立てるため、形をニンジン型にするとともに、梱包するとき使用するリボンを緑色にし、葉っぱを連想させるようあしらえた。



- (2)ア 商品名 キャロちゃんのパウンドケーキ
イ 製造者 FRIAND(フリアン)
ウ 価格 186円(税抜)
エ 商品の特徴 野菜特有の匂いをオレンジの皮や、バジルを混ぜ込むことによりうま味解消できた。合成着色料のかわりに、パプリカを使うなど、安全・安心の商品提供を行う。



- (3)ア 商品名 キャロちゃんの焼きドーナツ
イ 製造者 SWEETS MIZUNOYA(スイーツミズノヤ)
ウ 価格 240円(税抜)
エ 商品の特徴 様々な嗜好の方に興味をもっていただけるようにニンジンの香りをほのかに感じるように仕上げた。また、食感は普通のドーナツよりも柔らかく仕上げ、もともと販売していたドーナツの新たな味として展開する。



- (4)ア 商品名 キャロちゃんのマドレーヌ
イ 製造者 Patisserie 晴れの日
ウ 価格 200円(税抜)
エ 商品の特徴 キャロットケーキが有名なイギリスを意識し、風味にシナモン、食感にはクルミやレーズンを使用。実際にヨーロッパで使われているキャラウェイを使用するなど、商品の匂いに焦点を当てた。当該事業の軸であるニンジンフードプロセッサーで細かくし、材料に加えている。



◆販売スケジュール

- 10月26日、27日 神田外語大学 学園祭「浜風祭」
11月 4日 千葉湊大漁まつり
※その後、開発した店舗にて販売を予定

◆試食会について

- 【日 時】 令和元年10月24日(木) 15:00～
【会 場】 市役所本庁舎3階 市政記者室内
【内 容】 ア 本市から補助金の概要説明
イ 千葉県洋菓子協会から連携に至った経緯及び現状報告
ウ 神田外語大学(学校法人佐野学園)から新商品のPR
エ 試食及び質疑応答



キャロちゃん

【出席者】 千葉市経済農政局長

千葉県洋菓子協会(会長 大木悟、副会長 平野謙一、理事 水野谷祐一)
神田外語大学(外国語学部国際コミュニケーション学科 鶴岡 公幸教授、
ゼミ生 4年生 安居純、3年生 山口まい・高木華乃)

◆各団体の概要

千葉県洋菓子協会

昭和43年に設立され、会員の親睦融和と経営の合理化を促進し、製造技術及び店舗サービスの向上をはかり洋菓子の普及を図ることを以って目的とする。また、本市と千葉県洋菓子協会は、協会が主催する「千葉県洋菓子作品コンテスト」における「市長賞」の受賞者に対し、本市関係者が出席し、賞状の授与を行っている。



◆本事業に参加する市内4店舗について

①お菓子工房 vanille(バニーユ)

作り手が楽しみ、そして、購入者には見た目も味も楽しんでもらうことを基本理念とし、購入者の要望に沿うケーキを、世界にただ一つのオリジナル特注ケーキとしてお渡しする「スイーツモデル」を展開している。

②FRIAND(フリアン)

今年で創業40周年を迎えた老舗であり、定番のスイーツにくわえ、季節にあわせた商品を豊富に用意している。また、甘さ控えめの商品もあるため、女性客だけではなく、男性客からの支持も厚い。

③SWEETS MIZUNOYA(スイーツミズノヤ)

千葉生まれ千葉育ちのシェフが食べやすさを重視し、また食べたくなるお菓子作りを行う。定番商品はもちろん、旬の素材を使用した限定商品をたくさん取り揃えるほか、店舗の内外の作りにもこだわりをみせる。また、千葉市ギフトセレクション2015における手土産部門優秀賞に、潮風の香る街をイメージして作られた「海岸通りの塩ブッセ」が選ばれている。

④Patisserie 晴れの日

誕生日のデコレーションケーキはもちろん、手土産に喜ばれる焼き菓子の箱詰めや、様々なお返しに使えるラッピングものなど、バラエティに富んだ商品を多くそろえている。また、千葉市ギフトセレクション2015における贈答部門優秀賞に、「房総菓子文庫千葉市セレクション」が選ばれている。

◆神田外語大学及び鶴岡ゼミについて

①神田外語大学について

神田外語大学は、開学以来「言葉は世界をつなぐ平和の礎」を建学の理念として、高度な外国語運用能力を涵養するとともに、英米やアジア、イペロアメリカといった専攻言語圏の様々な事柄に対する知識を享受することで、豊かな教養を有し国際社会に貢献しうる人材の育成に取り組んでいます。

②鶴岡ゼミについて

マーケティングを実践的に学ぶことを目的としている。食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手がけてきた。現在4年生3名、3年生9名が所属。「千葉限定キャリアインカレ 2019」で「企業賞」受賞。



▲当該事業の打ち合わせの様子

<参考>

●「大学は美味しい!!」フェア

<https://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/daigaku2016/>

●国際ビジネスキャリア専攻のゼミ生たちが、日本酒の蔵元、飯沼本家と日本酒「SHINDEN」を商品開発

http://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/kuis_news/detail/0510_0000004259.html

●神田外語大学・鶴岡ゼミと幕張ブログコミュニティサイト makusta(マクスタ)が学割回数券「幕割(まくわり)」を共同企画

<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/17311/>

▼本件に関する報道関係の方の問い合わせ先

学校法人佐野学園 学園広報部

TEL:03-3258-5837(平日 9:00~17:30)

FAX:03-5298-4123

E-mail:media@kandagaigo.ac.jp

