

令和 5 年 4 月 6 日

各位

東京家政学院大学

食物学科の学生が中谷製菓株式会社と共同研究開発した「高尾山かりんとう」が発売されました

東京家政学院大学（学長：鷹野景子）では、社会的課題の解決に向けて、生活科学の視点から、研究に取り組んでいます。このたび、本学の現代生活学部食物学科（東京都町田市）米澤加代准教授と中谷製菓株式会社と共同研究開発し、株式会社 MNH が開発・流通・販売までサポートした「高尾山かりんとう」が 4 月 1 日に高尾山薬王院で発売されました。

今回の共同開発においては、「女子大生のかりんとう離れの調査」としての嗜好調査や、「女子学生が好むかりんとうをベースとした新商品開発」という観点で、親しんでもらいやすい商品の形やパッケージの調査研究を行うなど、様々な共同研究をもとに開発されました。

<参加学生 本村さんのコメント>

商品が形になった時は本当にやりがいを感じました。また、企画から製造・販売まで一連の流れやプロセス、それにかかわるノウハウを体感できたこと、とても楽しかったです。高尾山薬王院で販売されることも、とても光栄なことで感動しています。販売をすると決まったときは不安もありましたが、小澤社長や歴史ある中谷製菓さんのお力添えをいただいたおかげで順調に進みました。実際にお客様が商品を手にとる瞬間を見るのが楽しみです。

<参加学生 飯塚さんのコメント>

卒業研究の一環として取り組んだことですが、商品化することになったときは嬉しさもあり、不安でもありました。初めての商品開発で悩む中、企画開発から販売するまでのノウハウをたくさん勉強させていただき、また実際に工場見学でかりんとうを作る大変さも学ばせていただきました。ターゲットが若者なので少しでも若い人たちを中心に手に取って頂けたらと思います。

<現代生活学部食物学科米澤加代准教授のコメント>

学生は 1 つずつ課題をクリアしていく工程を緊張しつつも楽しんでいるように感じ、主体的にこの企画に携わり成長していく姿を見せてくれました。また栄養士という職にも通じる「相手（商品を手にとって下さる方）の気持ちになって」ということを第一義に学び活動を行いました。学生時代にこのような貴重な経験をさせて頂けたことに感謝し、これから社会に羽ばたき活躍してくれることを期待します。

<商品詳細>

・東京家政学院大学と中谷製菓株式会社による共同研究開発商品

商品名：高尾山かりんとう 結 -MUSUBI- シリーズ

価格：580 円（税込）

賞味期限：製造から 100 日

味：いちご味、とうふ味

特徴：商品の中には、かりんとうでは珍しい「ハート形のかりんとう」が入っています。



★本件、取材等希望についてのお問い合わせはこちらをお願いします。

東京家政学院大学 企画・総務室 和久雄亮 〒102-8341 東京都千代田区三番町 22

TEL: 03-3262-2254 FAX:03-3262-2174 E-MAIL:waku@kasei-gakuin.ac.jp