



神田外語大学と地元千葉の洋菓子店による商学連携企画 「はちみつレモンケーキ」11月4日(木)より販売 ～地元の食材を使った地産地消によるSDGsへの取り組み～

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市内の洋菓子店「スイーツミズノヤ」が連携し、コラボ商品を開発・販売します。新型コロナウイルスに負けない免疫力をつけるため、免疫力を上げると言われるはちみつとレモンを使用した「はちみつレモンケーキ」の商品開発プロジェクトがスイーツミズノヤ協力のもと、実現しました。メイン材料のはちみつと、隠し味の塩は千葉県産を使用しており、地産地消の推進を目指した取り組みにもなっています。また、販売の際は鶴岡ゼミにてデザイン・作成したロゴシールを貼り、コラボ商品であることがわかるようになっています。

神田外語大学の外国語学部国際コミュニケーション学科では、「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、千葉市内で旬の素材を使用した限定商品を多く取りそろえるスイーツミズノヤと共同で、新たに「はちみつレモンケーキ」を商品化しました。

新型コロナウイルスに負けない免疫力をつけると同時に、千葉県産のはちみつと塩を使用したお菓子を作り、販売することで地産地消を推進し、地元を「食」で盛り上げる企画を本学の学生が考案。お菓子の製作はスイーツミズノヤにて行いました。房総半島の「びわはちみつ」と隠し味の九十九里浜の塩を練りこんだマドレーヌ生地の上に、砂糖を混ぜたホワイトチョコレートでコーティングしたシンプルな焼き菓子です。

商品を販売する際には、学生がデザインしたシールを商品に貼ることで、神田外語大学とのコラボ商品であることがわかるようになっています。また、ビジネスの実践を積むことに加え、地産地消を推進しSDGsの理解を深めることも本企画の大きな特徴です。地元で食物などを消費することで運搬によって発生するCO2削減に繋がるため、SDGsにおいて地産地消は大きな意味をもっています。

◆企画概要

商品名:はちみつレモンケーキ

製造:スイーツミズノヤ

価格:216円(税込)

販売:2021年11月4日(木)より同大学内にて販売開始

特徴:

ふんわり食べやすい食感のマドレーヌ生地で、口の中ではちみつとレモンの香りが広がります。表面は砂糖を混ぜたホワイトチョコレートでコーティングされており、しゃりしゃりとした食感が楽しめます。



▲コラボ商品「はちみつレモンケーキ」

◆千葉市稲毛海岸の洋菓子店「スイーツミズノヤ」

概要:

千葉生まれ千葉育ちの水野裕一シェフが、食べやすさを重視し、また食べたくなるお菓子作りを行っています。定番商品はもちろん、旬の素材を使用した限定商品を取り揃えるほか、店舗の内外的作りにもこだわりがあります。

参考(お店ホームページ):<http://sweets-mizunoya.com/>



▲ハロウィン仕様となっている「スイーツミズノヤ」

◆「スイーツミズノヤ」水野谷シェフ コメント

ミズノヤのお菓子はすべて「食べやすい」「わかりやすい」をテーマにしています。ミズノヤに来ていただくお客様から求められているこの2点を意識しながら、日本人が好きなしっとり感と口溶けを表現できるように作りました。これまでありそうで無かったはちみつとレモンの組み合わせでしたが、良いお菓子上がったと思います。

◆鶴岡ゼミについて

外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のもと、マーケティングを実践的に学ぶことを目的としており、食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手がけてきました。現在4年生7名、3年生13名が所属。過去にもスイーツミズノヤとコラボし、ニンジンの香りをほのかに感じる「キャロちゃんの焼きドーナツ」を商品化し、同大の学園祭で販売しました。

この度の企画も実践に重きを置き、学生主導で進められました。お菓子の開発段階で、試食会や水野谷シェフとの打ち合わせを行い、商品の広告デザインやSNSを使った発信方法などを決めていきました。その後、ゼミ内でチームを分け、チラシ広告やPOP広告の作成、SNSでの情報発信などを行い、販売促進に向けた施策を講じました。

◆ゼミ長コメント(外国語学部 国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 4年 加藤大成さん)

この度の商品開発企画において「地産地消でSDGsへ貢献すること」と「お客様に満足していただける商品を開発すること」の二つを同時に達成することに苦労しました。元々、私たちのゼミは食品産業のマーケティングについて研究するゼミとして、例年食品メーカーとのコラボ商品を開発・販売を行い、食品産業のマーケティングの実践をしてきました。しかし、新型コロナウイルスの感染拡大によって、昨年はメイン活動である商品開発を行うことができず、今年度のゼミ生のほとんどが商品開発の経験がない状況でのスタートとなりました。使用する千葉県産の食材の選定から始まり、開発する商品のジャンル決め、商品開発に協力していただけるお店探しとアプローチ、スイーツミズノヤ様との度重なる打ち合わせなどを行い、この度ようやく発売にまで漕ぎつけることができました。

未だコロナ禍は収束せず、まだまだ予断を許さない状況ですが、今回このような形で「はちみつレモンケーキ」を販売できることを大変嬉しく思っております。鶴岡ゼミとスイーツミズノヤ様コラボの「はちみつレモンケーキ」ぜひご賞味ください。



▲打ち合わせ中の様子(左:鶴岡ゼミ学生、右:水野谷シェフ)



▲「はちみつレモンケーキ」試食会の様子

※本学から配信されるプレスリリースはSDGsに基づいた教育環境充実の一環として、UD(ユニバーサルデザイン)フォントで作成されています。<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/52433/>

▼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(神田外語グループ) グループコミュニケーション部 室井優太郎

TEL:03-3258-5837(平日 9:00~17:30) FAX:03-5298-4123 E-mail:media@kandagaigo.ac.jp