

## 【地域連携×SDGs】神田外語大学と地元千葉の洋菓子店に よる連携企画「シナモンコーヒー 焼きドーナツ」販売開始 ベトナム産シナモンとコーヒーを使用したオリジナルドーナツを商品化

神田外語大学(千葉県美浜区／学長 宮内孝久)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ゼミは、同じ千葉市にある洋菓子店「スイーツミズノヤ」と連携し、コラボ商品「シナモンコーヒー 焼きドーナツ」を商品化・販売開始しました。同ゼミに所属し、ベトナム語を専攻している学生らによる「洋菓子を通じてベトナムの潜在価値を知って、興味をもってもらいたい」という想いのもと、同じ千葉市内にあるスイーツミズノヤと協力し、実現に至りました。このドーナツは、2020年の年間生産量がブラジルに次ぐ世界2位であるベトナム産のコーヒーを使って焼き上げた生地に、同年生産量3位のベトナム産シナモンが入った砂糖でコーティングされています。2022年10月27日(木)～2023年1月12日(木)にかけて学内にて販売され、2022年11月2日(水)～2023年1月中旬にかけてスイーツミズノヤにて販売されます。販売の際は、鶴岡ゼミの学生がデザイン・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。

### 企画経緯・特色

神田外語大学外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡ゼミでは「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おこなっています。スイーツミズノヤでもともと販売していたドーナツの新たな味として販売されます。

10月22日(土)・23日(日)に開催された本学の学園祭「第36回浜風祭」にて先行販売され、両日共に午前中で完売するほど好評を得ました。

商品化した焼きドーナツの材料として使用しているコーヒーとシナモンはベトナム産です。今回のコラボ企画ではベトナム産の材料を組み合わせることで、フォーや生春巻きだけではないベトナムの魅力に気付いてもらい、興味をもってもらうことを目指しています。ベトナムの魅力が伝わり、食材の流通量を増やすことで、雇用が減少する現地の農村などの若者の雇用創出にも繋がるため、SDGsの目標10「人や国の不平等をなくそう」においても大きな意味と課題解決の意識をもっています。

### 企画概要

商品名:「シナモンコーヒー 焼きドーナツ」

販売店:スイーツミズノヤ(千葉県千葉市美浜区高洲1-16-55)

価格:281円(税込)

開発期間:2022年度前期

販売期間:

2022年10月27日(木)～2023年1月12日(木)／神田外語大学内

2022年11月2日(水)～2023年1月中旬／スイーツミズノヤ

特徴:

一般的なものより香りの強いベトナム産コーヒーとシナモンが使用されています。ドーナツの周辺にコーティングされた砂糖にシナモンが入っており、しっとりとした食感とくちどけが特徴的です。一口噛んだ瞬間にほどよい苦みと甘さが広がり、まるでカフェにいるような気分させてくれます。

また、立場の異なる学生と企業の双方が納得のいく方向へ向かう難しさを経験することが、本企画の大きな学びであり特徴となります。



スイーツミズノヤ担当者コメント(同店オーナー兼シェフ/千葉県洋菓子協会理事 水野谷 祐一 様)

神田外語大学とは 2019 年のニンジンを使用したドーナツの商品開発から繋がりが始まりました。今回は、ベトナム産の材料でお菓子を作りたいと相談を受けたのですが、お菓子にしづらいものが多くて難しさを感じましたが、意外にもベトナムはコーヒーの一大産地ということを知りコーヒーを使用した焼き菓子を作ることにしました。そこに同じくベトナム産のシナモンを加え、ボリュームがあって皆が知っているドーナツを商品化することに決めていきました。

ドーナツのまわりに砂糖をコーティングしているのですが、そこにシナモンが入っています。中の生地にはコーヒーを使用し、チョコチップも加えています。ベトナム産のシナモンは初めて使いましたが、通常のものより香りが強く、インパクトと優しいくちどけを味わってみたいと思います。

ゼミ生コメント(代表者のみ) <外国語学部 アジア言語学科ベトナム語専攻 3 年 塩澤麻奈さん>

私は大学でベトナム語を専攻しており、大学入学後初めてベトナム語やベトナムの文化、歴史などを詳しく学びました。その中で、ベトナムの食文化が特に面白いと感じ、ベトナム産の食品を使用したお菓子を通して、ベトナムの文化を知ってみたいと考えましたが、企画当初はなかなか提案が通りませんでした。自分が作りたいものだけを考え、企画していることが原因だと考え、解決するために購入者側や、連携先であるスイーツミズノヤ様の視点に立って企画を練り直しました。お土産用としても購入できるよう保存期間が長いお菓子を考え、日本でも手に入りやすい材料を使用したお菓子を提案した結果、ベトナム産のコーヒーとシナモンを使用した焼きドーナツを商品化することができました。諦めずに挑戦し続けることや、相手の立場に立って考えることの大切さを学ぶことが出来たと思います。

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 8 名、3 年生 10 名が所属。過去にも地元千葉県にある食品企業と連携をして、いくつもの商品を企画・商品化してまいりました。

<過去のコラボ事例>

・日本酒の蔵元「飯沼本家」:

[https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/kuis\\_news/detail/0510\\_0000004259.html](https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/kuis_news/detail/0510_0000004259.html)

・千葉県洋菓子協会:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/54154/>

・洋菓子店「スイーツミズノヤ」:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/>

・ミニストップ:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/227939/>

・高秀牧場:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/230708/>

千葉市稲毛海岸の洋菓子店「スイーツミズノヤ」について

千葉生まれ千葉育ちの水野谷祐一シェフが、食べやすさを重視し、また食べたくなるお菓子作りをおこなっています。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、店舗の内外の作りにもこだわりがあります。





▲クリスマス仕様になっている「スイーツミズノヤ」外観

#### 関連リンク

・神田外語大学：<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/>

・スイーツミズノヤ：<http://sweets-mizunoya.com/>

#### ▼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 担当:室井 優太郎

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

※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/>