

管理栄養士・栄養士を目指す学生が

「お酢」「紅茶」の新商品企画に挑戦

大阪樟蔭女子大学(東大阪市)では今年度、日本経済新聞社との連携講座「はばたけ知性 未来が求める食の探求」を実施した。同講座は、地元東大阪市にある食品メーカーのジーエスフードから新商品開発について課題をいただき、学生グループが市場調査やアンケート分析、試作を経て新商品企画提案を行った。活動の中で、日経MJから食品業界のトレンドなど情報収集を行うとともに、社会で求められる企画力、問題発見・解決力、行動力を育成することを目的としている。



成果発表会では各グループとも完成度の高いプレゼンを披露

アンケートや調査で具体的な商品像探る

講座は今年5月から11月まで半年間開催され、管理栄養士・栄養士を目指す健康栄養学科3年生15名が参加した。ジーエスフードより与えられた課題は「酢」「紅茶」をベースとした新商品提案。学生が3つのグループに分かれそれぞれの課題に取り組んだ。



ジーエスフードの社員とディスカッションする学生たち

ら役員はじめ多数の幹部社員と大学教員を審査員に迎え、各グループとも完成度の高いプレゼンテーションを披露。これまでの活動に対する評価や企画提案内容の商品化について審査された。

「はばたけ知性 未来が求める食の探求」

食品業界の動向や新聞の読み方などを学んだ後、日経MJから食品業界のトレンド情報を収集することも市場調査やアンケート調査を繰り返し商品イメージ

を固めていった。7月に行われた中間発表では、各グループの試作品も披露され試飲会を実施。更なる改良を加え企画内容の完成度を高めていった。

試行錯誤を重ね成果をプレゼン

夏休みにはHACCP承認取得の最新鋭設備が整ったジーエスフード和歌山工

場を見学。製造工程の確認から品質管理の重要性などを学ぶとともに、最終提案へ向けて白熱したディスカッションが繰り返された。11月7日の成果発表会では、ジーエスフード本社が

提案は、ライチ味の酢飲料で商品名はフランス語で小さな一歩を意味する「プティパ」。お酢特有の酸味を苦手とする人でも飲みやすいよう、果汁感を前面に出し、お酢飲料に馴染みがなくとも飲み始めるきっかけを提供したいというメッセージを込めた。



優秀賞を受賞したCグループ。左から中本さん、山本さん、武田さん、藤井さん、東部さん、松田さん

回の経験は心の糧になると強く感じます。

各グループからの報告 優秀賞はCグループが受賞!

私たちのグループは、「紅茶飲料」の新商品開発を目標に活動しました。市場調査や街頭アンケートの結果、30~40代の女性から健康維持に効果のある紅茶を望む声が多かったため「梅紅茶」を企画しました。残念ながら商品化には至りませんでした。進めていく上で様々な困難や想定外の出来事にも負けずメンバー全員で力を合わせ乗り越えることが出来ました。これからの人生において今

Aグループ

私たちは、ライチ味のお酢飲料を提案しました。アンケートや試飲、改良を繰り返し、飲みやすいと思える配合を探っていきました。メンバーの予定を合わせてプレゼンの準備をするのは大変でしたが、意見を言う役、雰囲気が悪くなった時に和やかにする役など一人ひとりの適役をこなし、満足のいく提案ができたと思います。

Bグループ

オレンジジンジャー味のお酢飲料の商品を企画しました。味はすぐに決まりましたが、大量生産できる商品内容にするため、試行錯誤しました。プレゼンは時間を意識し、何度も練習しました。講座と学科の授業との両立は大変でしたが、グループで力を合わせて取り組みました。ここで学んだことを、これからも生かしていきたいです。



講評



ジーエスフード取締役営業本部長 岡田 勝氏

この短期間で市場調査からコンセプト決定、試作、パッケージデザインに至るまで、3グループともに私どもの推測を大きく超えたレベルで商品開発を行ってくれました。優秀賞のCグループは、紅茶と梅という難しいマッチングに取り組み、見事に仕上げてい

た実行力を評価しました。尚、新商品として採用決定したAグループのライチ果汁入りお酢飲料については、おいしかったのと、ライチを使った珍しさが決め手となりました。参加学生の皆さんには、この経験が社会に出られてから少しでも役立つ活躍されることを願っております。私もとっては、初めての経験でしたが大変勉強になりました。有難うございました。

<参加学生一覧>

- | | |
|--------------|--|
| Aグループ | 栗本 奈央子
後藤 美智子
小林 瑞穂
佐藤 優
瀬川 彩香 |
| Bグループ | 辻内 亜季
福岡 恵佳
松本 早織
濱田 若菜 |
| Cグループ | 武田 明莉
東部 有加
中本 詩乃
藤井 絵理
松田 佳奈
山本 真由 |

大学総括

大阪樟蔭女子大学
健康栄養学科

川端康之教授

本講座の初回から発表会まで、学生の様子を見守らせていただきました。学生の成長ぶりには驚くばかりです。与えられた開発課題について理解を深め、アンケートを取りながらニーズを検討し、製品コンセプトを作り上げる過程は、最も苦労したと思います。しかし、形になった製品を手取る喜びは、その苦労があつたことです。この達成体験が今後の人生に生かされることを期待します。関係者の皆様のご協力に深謝いたします。