

日常的にお酢を！おいしく食べて健康促進！ いずみピクルスと共同開発したコラボ商品をテスト販売 (5/1～)

大阪成蹊大学（大阪市東淀川区/学長 中村佳正）経営学部 経営学科 食ビジネスコースはいずみピクルス（NSW株式会社）と2018年より商品開発や食育活動の連携をしており、今回好評により第5弾となるオリジナル商品のテスト販売が決定しました。同コース4年生の宮路 真（みやじ まこと）さん、衣笠 皓登（きぬがさ ひると）さんの2名が、4商品を共同開発し、**5月1日（水）より約1ヶ月間**、NSW株式会社が運営する泉州地域の魅力を高める複合ストア「SON CAFE（サンカフェ）」にてテスト販売を実施します。

本件のポイント

- ✓ 2018年より6年間共同開発しており、今回で第5弾の商品化となる。
- ✓ ケチャップ、タルタル、ラタウイユ風、スパイスカレー風とごはんやサンドイッチなどとも相性が良く、日常使いしやすい4アイテムを開発。
- ✓ 約1年をかけて試作・改良を重ねて商品開発を実施。商品開発と食育イベントを通して日常的にお酢をおいしく食べることを提案する。



【コラボ商品について】

商品①：ピクルス屋の具だくさん 食べるケチャップ

特別価格 756円（税込） 通常価格 864円（税込）

特徴：一般的なケチャップとは違い何かにかけるだけでなく、具材として食べることができるケチャップ。玉ねぎのシャキシャキとした食感にも注目していただきたいです。

ピクルス屋の具だくさん
食べるケチャップ▶



商品②：ピクルス屋の具だくさん 食べるタルタル

特別価格 810円（税込） 通常価格 918円（税込）

特徴：ハーブの香りが特徴のタルタルです。「ピクルス屋の具だくさん 食べる」シリーズ。揚げ物にかけるだけでなく、サンドイッチなどに挟んでも楽しんでいただけます。

ピクルス屋の具だくさん
食べるタルタル▶



商品③：焼き野菜のディナーマリネ ラタウイユ風

特別価格 864円（税込） 通常価格 972円（税込）

特徴：ごろっとした野菜がたっぷりのラタウイユ風ピクルス。トマトベースの味わいにローズマリーの風味が香る一品です。食卓の一品として彩を与えられ、食べ応えも抜群です。

焼き野菜のディナーマリネ
ラタウイユ風▶



商品④：チキンピクルス スパイスカレー風

特別価格 864円（税込） 通常価格 972円（税込）

特徴：スパイスから作った本格的なカレー味のチキンピクルス。ピクルスとは思えないしっかりとした味わいとスパイシーな辛さが特徴です。ご飯との相性が良く、サンドイッチにも使えます。

チキンピクルス
スパイスカレー風▶



【商品開発に携わった学生のコメント】

宮路 真さん

私は大阪成蹊大学の食ビジネスコースで食や経営について学んでいます。2023年より約1年、いずみピクルス（NSW株式会社）との産学連携による商品開発を卒業研究テーマとして取り組んできました。今回開発した商品は、「日常的にお酢を摂取してもらう」ことをテーマに開発しました。普段の食卓での食シーンを想定し、試作を繰り返してきましたが、ハーブや調味料を0.1 g 単位で調節することに苦戦しました。このたび商品化が実現し、とても嬉しく思います。「ピクルス屋の具だくさん 食べるケチャップ」はトーストやパスタと一緒に食べていただきたいです。「ピクルス屋の具だくさん 食べるタルタル」は揚げ物につけたり、サンドイッチの具材として食べていただきたいです。

衣笠 皓登さん

今回、こうしてテスト販売をさせていただけてとても嬉しいです。私たちは今年の1月から商品の試作、改良を繰り返してきました。商品開発を自身の手で一から行うことで、実際に試作することの難しさや、大学の講義だけでは分からなかった商品コンセプトを考えることの大切さを実感しました。

自身では商品のコンセプトを反映できたと思っていても、試作品を食べたお客様は異なった印象を持った方もいました。テスト販売を行う前にアンケート調査を行いました。「おいしかった」などのご感想の反面、「のっぺりとした印象」といったご感想もいただきました。自身では改良も進んでコンセプト通りにできたと思っていても、まだ不完全ということを知ることができました。アンケート調査で知ることができた第三者の貴重な感想をもとに、今回のテスト販売に向けて改良し続けてきたので、しっかりと商品を作った想いを伝えて完売できるよう頑張ります。



▲宮路さん（左）と衣笠さん（右）



▲食育イベントやモニター調査を実施



▲製造にも立ち合い

【テスト販売概要】

販売場所：SON CAFE（サンカフェ）

（〒598-0071大阪府泉佐野市鶴原1288-2）

※南海本線鶴原駅から徒歩10分・JR東佐野駅から徒歩15分

電話番号：080-3039-8262（お電話でのご予約や物販についてはこちらから）

販売期間：2024年5月1日（水）～約1ヶ月間

※テスト販売期間中にアンケート調査を実施し、改良して本販売を行う予定です。

営業時間：11:00～18:00（17:30ラストオーダー）定休日なし

※土日に学生が接客対応をする日があります。

【大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 食ビジネスコースについて】

経営学・食物学・情報学の3領域からなる文理融合の学びにより「食」のマネジメント力を養います。食品・飲料メーカー、百貨店、スーパーマーケット、コンビニエンスストアや外食・中食産業、農業法人、商社など、食関連のさまざまな分野でマネジメント力を発揮し、活躍できる人材を育成しています。

< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 広報統括本部 担当：河田

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp