

学生が大阪産（もん）野菜を使って共同開発した 「レリッシュ」「食べるラー油」「ジュレ」のテスト販売を開始 ＜産官学連携＞

大阪成蹊大学（大阪市東淀川区/学長 武蔵野實）経営学部 経営学科 食ビジネスコースの学生とNSW株式会社、大阪府が連携して開発した共同開発商品「レリッシュ*」「食べるラー油」「ジュレ」のテスト販売を「idsumi（いずみ）ピクルス なんばパークス店」で開始しました。テスト販売期間は2021年10月30日（土）から約1か月を予定しています。販売状況により、その後の定番商品化も視野に入れています。

*レリッシュとは、ピクルスの一種で、キュウリ・キャベツなどの野菜を刻んで甘酢漬けにしたもの。

【商品開発のポイント】

学生は、成人における1日に必要な野菜摂取量不足の状況を年代別に調べ、またSDGsでも掲げられている食品ロス削減の必要性などを踏まえたうえで、本年7月に試作品を完成させモニター調査を実施しました。その調査結果から得られた製品コンセプト、酸味、甘味、食感、商品パッケージなどの改善点を、今回の販売商品に反映させました。

【商品について】



①

②

③

- ①商品名：「こどもレリッシュ(カレー風味)」
価格：702円(税込)
- ②商品名：「ピクルス屋の野菜たっぷり食べるラー油」
価格：756円(税込)
- ③商品名：「飲む！こんにゃくサワージュレ(ぶどう)」
価格：400円(税込)



【NSW株式会社について】

大阪・泉州の野菜を中心に、日本の漬物のよさや和の味覚を取り入れ、野菜や果実本来の味わいを活かし食べやすくヘルシーなピクルスを製造・販売しています。小売店「idsumi（いずみ）ピクルス」は同社の直営店です。

【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食品メーカー、百貨店、外食・中食産業や食品流通業、商社、農業法人など食関連のさまざまな分野で活躍できる人材を、課題解決型学修を通じて育成しています。

＜ 本件に関するお問い合わせ先 ＞

大阪成蹊学園 広報企画部 担当：草野・勝部・岡田

TEL:06-6829-2606 FAX:06-6829-2747

Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp WEB: <https://osaka-seikei.jp/>