

## 産学連携による、リラックス効果をもつハーブを使用した 商品開発およびイベント企画

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）と同コース4年生の2名が、心身のリラックス効果などをもつハーブの認知度向上を目指した商品開発と食育イベントを行いました。好評により第6弾となるコラボ商品の商品化が決定し、4商品を**5月2日（金）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ています。

### 本件のポイント

- ✓ 2018年より7年間共同開発しており、今回で第6弾の商品化。
- ✓ 老若男女問わず気軽にハーブを取り入れられるよう、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じて日常的にハーブを使用する生活を提案。



▲いずみファームのハーブ▲

### 【コラボ商品について】

#### 商品①：アロマコーディアル(ハイビスカス & カモミール & レモン)

特別価格 702円（税込） 通常価格 1,080円（税込）

特徴：アロマコーディアルに新しいフレーバーが登場。ハイビスカスとカモミールを柑橘と合わせることで、ほのかな酸味がまろやかな甘みを一層上品に仕上げています。炭酸水や水で割っていただくだけでなく、かき氷などへのシロップとしてもお楽しみいただけます。



#### 商品②：8種mixのフルーツポンチ フレーバーティーテイスト

特別価格 594円（税込） 通常価格 918円（税込）

特徴：8種類の彩り豊かなフルーツを紅茶ベースのシロップに漬けました。レモングラスを加えることで、甘くあつつもさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。ヨーグルトやパンケーキにかけてもお楽しみいただけます。



#### 商品③：お鍋といっしょに！食べる柚子胡椒

特別価格 486円（税込） 通常価格 810円（税込）

特徴：お鍋によく使われる柚子胡椒を、ピクルス屋ならではのアイデアで商品にしてみました。大根ベースのピクルスに、ゆず果汁で追いゆずをしつつ刻み大葉を加えることで、ピリッとしつつも食欲をかき立てる一品です。



#### 商品④：ナッツとドライフルーツのハーブオイルコンフィ

特別価格 594円（税込） 通常価格 918円（税込）

特徴：ナッツとドライフルーツを、いずみファーム※でとれるハーブを使用したハーブオイルに漬けました。マーメレードの甘味と、レモングラスやローズマリーの爽やかな香りが、一層上品に仕上げられています。バケットやチーズと合わせてちょっぴり贅沢なひと時を楽しんでほしいです。



※NSW株式会社の自社農園「いずみファーム」でピクルス用に季節折々の野菜やハーブを育てています。

## 【商品開発に携わった学生のコメント】

### 生田 愛音さん

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おります。2024年より約1年、いずみピクルス（NSW株式会社）との産学連携で、ハーブを使用した商品開発およびイベント企画に取り組んできました。ストレス社会といわれている世界で私たちになにかできないのかと考え、ハーブが持つリラックス効果などに着目しました。ハーブを使用した商品の試作改良を繰り返したことで、商品化を実現することができ、諦めずに頑張ってきた良かったと思います。テスト販売では、多くのお客様にハーブを使った商品の魅力を伝え、購入していただけるよう頑張ります。

### 稲井 暁音さん

何もかも初めての取り組みですが、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。商品開発、モニター調査や食育イベントなどハーブを身近に感じていただけるさまざまな取り組みを行いました。しかし、日頃からハーブを使用しないで過ごしていたため、まずハーブについて知ることから始まり、試作ではハーブや調味液を0.1g単位で調節する必要があるなど、商品開発が軌道に乗るまで苦戦しました。

『お鍋と一緒に！食べる柚子胡椒』はお鍋の薬味でも、『ナッツとドライフルーツのハーブオイルコンフィ』は、ヨーグルトやパンと一緒に食べていただきたいです。



▲生田さん（左）と稲井さん（右）

コロボ商品のテスト販売実施中！

### リラックス効果をハーブから取り入れよう！！

考案者 生田愛音さん

「アロマコーディアル（ライピスカス&カモミール&レモン）」

「8種mixのフルーツボンデフレーバーティスト」

爽やかな水やお湯で割っておいし上がりやすい！  
【ライピスカスは食後便秘や腸内環境に役立つビタミンやクエン酸などが含まれます。  
また、カモミールも入っており、りんごに似た優しい香りが特徴的です。  
落ちつきたい気分のお客さまにぜひ！シロップと一緒にアロエやレモンもどうぞ！

ハーブを効かせている薬膳でヨーグルトに混ぜたり、おやつやお酒しかりください！  
レモンは体を温める作用があるためリラックス効果が期待されています。いろいろなフルーツが沢山入っているため甘い物が食べた時におすすめです！また、ヨーグルトに乗せて食べることもできます！

コロボ商品のテスト販売実施中！

### リラックス効果をハーブから取り入れよう！！

考案者 稲井暁音さん

「恋線といっしょに！食べる柚子胡椒」

「ナッツとドライフルーツのハーブオイルコンフィ」

お魚の薬味や冷しゃぶのせたりしておいしがりください！  
大葉の爽やかさや柚子胡椒のピチンのある辛さが食欲がそそる一品です。  
大葉には、ビタミンCも豊富のため美肌効果や免疫力アップ風邪予防にもおすすめです。  
大根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！

いずみブームでとれるローズマリーとレモンが香るナッツとドライフルーツのオイル漬けです。  
ヨーグルトやパンに乗せておいしがりください！  
ローズマリーには、風邪や頭痛を緩和させ、レモンは酸味を和らげるといわれています。  
ハーブ香るナッツの食感味わいを楽しんでいただきたいです！

目安：1回のお鍋当たり 小皿で20杯程

## 【テスト販売概要】

販売場所：SON CAFE（サンカフェ）

（大阪府泉佐野市貝田町2-7-21）

※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はこちらから）

販売期間：2025年5月2日（金）～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：平日9:00～18:00

土日祝11:00～18:00

定休日：第一水曜日



▲SON CAFE

2025年5月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

●印のついた日は学生が接客対応します（11:00～14:00）

## 【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：吉住・草野

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