

「酢豚ピクルス」や「具だくさんマスタード」で食品ロスに挑む！ 大阪成蹊大学×ワンダーハンター(株)が端材活用商品を共同開発

大阪成蹊大学（大阪市東淀川区／学長 中村佳正）経営学部の学生とワンダーハンター株式会社（旧社名：NSW株式会社、大阪府泉佐野市／代表取締役社長 西出喜代彦）は、共同開発した商品のテスト販売を、同社の直営店「SON CAFE」にて、2026年9月1日(火)より開始いたします。展開商品は「ピクルス屋の具だくさん酢豚ピクルス」「ハーブ香る焼きさといものマリネ風ピクルス」「ピクルス屋の具だくさん食べるマスタード」の計3品です。テスト販売期間は、約1か月で期間中、学生を含めたスタッフによる試食提供を実施いたします。

【本件のポイント】

1. 高校時代からの夢を結実！食ビジネスを学ぶ学生による「食品ロス削減」への挑戦

高校時代に食品ロス問題に関心を持った学生が、大学での学び（経営学部 食ビジネスコース）を通じ、1年8か月にわたり企業との共同開発を実践。「端材の活用」をテーマに商品を開発しました。

2. 妥協なき試作20回以上！「美味しい」を追求した新感覚ピクルス3品を開発

単なるSDGs企画にとどまらず、プロの市場ニーズや製造の難しさ（加熱時間や味の調整）に直面しながらも20回以上の試作を敢行。美味しさと新感覚にこだわった商品が完成しました。

3. 店舗での啓発イベントも実施。持続可能な食の未来へ向けテスト販売スタート

昨年の店舗イベント（食品ロスの認知向上活動）を経て、2026年9月1日（火）より直営店「いずみピクルス SON CAFE」にて待望のテスト販売を開始します。

【商品概要】

①「ピクルス屋の具だくさん酢豚ピクルス」

トマトベースの甘酸っぱい味わいが特徴の酢豚にしました。ごろっとした存在感のある豚バラ肉と、オーブンで焼いた野菜の食感を楽しめる、食べ応え抜群の一品です。



端材野菜
活用率＊
70%

使用した端材野菜



水なす
ズッキーニ
赤パプリカ
黄パプリカ

②「ハーブ香る焼きさといものマリネ風ピクルス」

さといものを主役に水なすやパプリカなど彩り豊かな野菜をオーブンでじっくり焼いてマリネ風の調味液に漬けました。オレガノやローズマリーなどのハーブを使用することで食べ応えがありつつも爽やかな仕上がりになっております。是非、さといもの新しいおいしさをお楽しみください。



端材野菜
活用率＊
36%

使用した端材野菜



水なす
赤パプリカ
黄パプリカ

< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 入試広報部 担当：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

2026年9月1日

③「ピクルス屋の具だくさん食べるマスタード」

細かく刻んだ野菜の端材と粒マスタードのプチプチ食感を楽しめるピクルス屋ならではの具だくさんのマスタードです。ホットドッグやお肉料理など、さまざまな料理のアクセントとして楽しめます。

使用した端材野菜



きゅうり
にんじん
赤パプリカ
水なす

端材野菜
活用率*
85%



	①ピクルス屋の具だくさん酢豚ピクルス	②ハーブ香る焼きさといものマリネ風ピクルス	③ピクルス屋の具だくさん食べるマスタード
販売価格(税込)	1,134円	972円	864円
特別価格(税込) **	864円	756円	648円

*使用した野菜に占める端材野菜の重量比率

**期間中アンケートにお答えいただいた方に適用する価格

【商品開発に携わった学生のコメント】

吉岡詩涼さん（経営学部 経営学科 食ビジネスコース4年生）
高校生の頃からの夢だった「規格外野菜や野菜の端材を活用した商品開発」に魅力を感じ、食ビジネスコースに入学しました。今回アイデア出しや味付けの苦労に加え、自分のやりたいことと企業のニーズや売れる商品とのギャップに直面しましたが、諦めず試作を重ねて夢を形にできて大きな喜びを感じています。

中川迪登さん（経営学部 経営学科 食ビジネスコース4年生）
今回の開発では、「食べるマスタード」の辛味と食感の調整や、「焼きさといものマリネ風ピクルス」の個体差に応じた加熱時間の見極めに苦労しました。しかし、ワンダーハンター株式会社のご指導のもと、自分たちのアイデアが形になり、大変嬉しく思います。単に端材を活用するだけでなく、「美味しい」と感じていただける商品になったと思います。この商品をきっかけに、食品ロス問題へ関心を持つ方が少しでも増えれば嬉しいです。



(左) 吉岡詩涼さん (右) 中川迪登さん

【学生による店頭販売の実施】

実施場所：SON CAFE（サンカフェ）大阪府泉佐野市貝田町2-7-21 TEL:080-3039-8262
学生による店頭販売日：9月1日(火)/ 5日(土)/ 6日(日)/ 13日(日)/ 19日(土)/ 20日(日)/ 22日(火)/ 26日(土)/ 27日(日)/ 29日(火) 上記10日間のうち全日程11：00-13：00

【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 入試広報部 担当：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