

輸入魚を活用した新商品開発授業

Case 3

商品開発授業の進め方と連携企業について

生活デザイン学科の三年生を対象とした「食企画・開発実習A・B」は加工食品製作実習の経験を経て、企業に協働頂きながら、食品開発を実践的に学ぶ実習授業です。今年度は、野村貿易株式会社食品流通事業部のご協力を得て、「手軽で美味しいぶり、バサ、にしん、すけそだらを日本の食卓に」のテーマを頂き、新商品開発のご提案をさせて頂きました。

先ず始めに連携させて頂く企業の概要や生産体制だけでなく、扱う素材の特性、新商品開発の目的やテーマ等について直接、授業内でご教授頂きました。

その後、班に分かれて自身達でも情報収集を重ね、アイデアを出し合い、試作等を行いました。開発の中間地点では、連携企業の方々に試作品を召し上がって頂きながら頂戴した貴重なご意見を基に、更に試作の調整を行いました。



プロジェクト概要

- テーマ
4魚種の魚を用いた新商品を開発する。
- パートナー
野村貿易株式会社
- 担当教員
岩見哲夫 教授、奈良一寛 准教授、
山崎薰 准教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成27年4月～平成27年9月

最終発表時における新商品提案

最終発表時には試行錯誤の結果、生み出された各班自慢の開発品をお招きした連携企業の方々や外部の先生方にご試食頂きながら、プレゼンテーションを行い、審査をして頂きました。

メディアの取材も受けながらの講評では「ブリの炊き込みご飯」等は、商品化出来そうなくらいの完成度が高いと評価され、開発の楽しさを学ぶと共に、商品化への難しさなど、学内だけの取り組みだけでは経験できない学びを体験しました。

