

「高尾山かりんとう 結-MUSUBI-シリーズ」を地域企業と共同開発

1. 「女子大生のかりんとう離れの調査」

2021年9月中谷製菓株式会社中谷社長より「若者のかりんとう離れが進んでいる現状」を伺う。2022年前期食物学科の学生を対象に通常よく食べるお菓子についてのアンケートおよびかりんとうに対するアンケートを実施。よく食べるお菓子には、チョコレートやグミが挙げられたが、かりんとうもあれば食べるが、自分では買わない。祖母の家にはある。といった声が寄せられ、味やカロリーの高さを理由に敬遠している訳ではないことが分かった。



2. 「女子大生が好むかりんとうをベースとした商品開発」

2022年後期同学科学生に対して、食味調査を実施した。まず生地に対する食味調査を行った結果、細目で洋菓子のようなサクサクとした軽い食感を「おいしい」と感じるという事が分かった。次に行った味についての食味調査でも洋菓子の要素を持ったとうふ味が上位にあがった。

これらの調査結果をもとに商品化を進め、味はパッケージの基調となる紅白を意識してとうふ味といちご味を採用した。今までにない女性に好まれる可愛いハート型のかりんとうを採用。ハート形のかりんとうを商品に数個だけ混ぜ、探してもらうという趣向も加えた。

また湿気を防ぐためにチャックを付けたパッケージには紐をあしらい、持ち歩いてもらう事でのPR効果も狙った。



3. 株式会社MNHによる商品の開発・流通・販売先選定のサポート

株式会社MNHには「地域商社モデル」というビジネスモデルのノウハウを提供して頂き、開発から流通までのサポートを行って頂いた。高尾山でお土産として販売されている「高尾山かりんとう」のシリーズとして、2023年4月1日から高尾山薬王院の販売所にて発売（現在は販売終了）。

※地域商社モデルとは、「地域の資源と課題をお金と雇用に変える」をモットーとし、老舗工場、商店、福祉作業所、農家さんなど、それぞれの強みを活かしながら新たな価値を生み出し、一つの商品で繋いでいく事業モデル。



<商品詳細>

東京家政学院大学と中谷製菓株式会社による共同開発

商品名：高尾山かりんとう 結 -MUSUBI- シリーズ

価格：580円

賞味期限：製造から100日

味：いちご味、とうふ味

特徴：商品の中には、かりんとうでは珍しい「ハート形のかりんとう」が入っています。

4. 開発に携わった学生のコメント

商品が形になった時はやりがいを感じました。また企画から製造・販売まで一連のプロセス、それに関わるノウハウを体感できたこと、とても楽しかったです。高尾山薬王院で販売されることも、とても光栄なことで感動しています。販売すると決まった時は不安もありましたが、株式会社MNHの小澤社長さんや中谷製菓株式会社の中谷社長さんのお力添えを頂いたお陰で順調に進めることが出来ました。（本村）

卒業研究の一環で取り組んだことですが、商品化するときには嬉しさもあり、不安でもありました。初めての商品開発で悩む中、企画開発から販売までのノウハウを沢山勉強させて頂き、また実際に工場でかりんとうを作る大変さも学ばせて頂きました。ターゲットが若者なので少しでも若い人たちを中心に手に取って頂けたらと思います。（飯塚）

学生は一つずつ課題をクリアしていく工程を緊張しつつも楽しんでいるように感じ、主体的にこの企画に携わり成長していく姿を見せてくれました。栄養士という職にも通じる「相手（商品を手にとって下さる方）の気持ちになって」ということを第一義に学び活動を行いました。学生時代にこのような貴重な経験をさせて頂いたことに感謝し、経験を活かして、社会で活躍してくれることを期待します。

プロジェクト概要

●テーマ

「高尾山かりんとう 結 -MUSUBI-シリーズ」を地域企業と共同開発

●パートナー

中谷製菓株式会社
株式会社MNH

●担当教員

現代生活学部 食物学科
准教授 米澤 加代

（現代生活学部 食物学科）

●実施期間

令和3年9月～令和5年6月