

「こだわりの醤油」を活かした 新商品づくり。

地元企業との連携による新商品開発&販売プロジェクト



「こだわりの醤油」を活かした商品開発を目指して

岡直三郎商店は、町田市に所在する醤油メーカーで、「日本一しょうゆ」のブランド名で商品を販売している。同社は、製造方法は昔ながらの木桶を用いた製法で、また、原料は国産の丸大豆を使用した、こだわりの醤油をつくりつけている。しかし、醤油の消費量は年々減少傾向にあり、特に若い世代に醤油の良さを知ってもらうことが必要と考えていた。醤油アイスクリームや、醤油フォンデュ等、従来にはない醤油の食べ方も積極的に提案している。

今般、同社との連携により、生活デザイン学科の実習授業「食企画・開発実習A」において、同社と連携し、醤油を用いた商品開発に取り組んだ。同授業を履修した四二名の学生のうち、半数の二一〇名がこのテーマに取り組んだ。約六週間の間に、提案作成、試作等を経て、醤油マカロン、醤油ロールケーキ、醤油シュークリームなどの新商品案をつくりあげた。



開発商品の販売を通じて、地元企業の醤油をアピール

これら学生からの提案は、企業からも評価を得て、いくつかの商品については、同社にて商品化の検討が進められた。平成二六年三月には、小田急百貨店で開催された催事「地域交流フェア」にて、「しょうゆマカロン」「しょうゆロール」など八商品を販売した。

同フェアでは、商品開発に携わった学生自ら店頭に立ち、開発のプロセスなどを紹介しながら、販売を行った。当日は多くのお客様が来店し、地元企業の「こだわりの醤油」の魅力を新しい切り口でアピールした。

プロジェクト概要

- テーマ
岡直三郎商店の製造する醤油を用いて商品開発を行う。
- パートナー
株式会社岡直三郎商店
- 担当教員
山崎 薫 准教授、奈良一寛 准教授、
岩見 哲夫 教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成25年4月～平成26年3月