

Case 6

実習授業を通じた商品開発プロジェクト② こんにゃく編



Step 1

岡田食品加工では、こんにゃくの魅力を多くの人たちに知って欲しいとの思いから、こんにゃくの新しい食べ方を提案したいと考えていました。そこで、授業を通じて商品開発プロジェクトを実施しました。プロジェクトの実施にあたり、まずは、企業より、こんにゃくの製法や特徴を学びました。



企業からのプレゼンテーション

Step 2

企業からのプレゼンテーション後、学生は自分たちの考えたアイデアを説明し、企業から意見をもらいました。厳しいコメントもありましたが、ここから、商品開発がスタートします。試作とグループ内での意見交換を繰り返し、途中、企業との意見交換を経て、最終報告会を行いました。



企業と意見交換

Step 3

報告会では、こんにゃくを用いたプリンをはじめ、4種類のユニークな商品が提案されました。授業終了後には、岡田食品加工の協力により、こんにゃくの新しい食べ方をテーマにしたイベント「こんにゃくカフェ」を開催し、そこで、今回提案した商品をお客様に提供しました。



「こんにゃくカフェ」にて

Topics

立川のカフェ「e'Sweets」と岡田食品加工の協力により開催した「こんにゃくカフェ」には、2日間で延べ40人以上のお客様に参加いただきました。提供した商品も好評で、自分たちの開発した商品の評価に学生たちは自信を深めました。

Data

- パートナー 岡田食品加工有限会社
- 担当教員 山崎薫講師/奈良一寛講師/岩見哲夫教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2009年6月～2010年1月

Comments

学生のアイデアを実際の商品化につなげるためには、コストや製造方法など、さまざまな点でハードルがあります。今回、「こんにゃくカフェ」に多くのお客様が参加いただいたことや、提供した商品が好評であったことから、若者と地域企業の連携に対する周囲の期待感と、その期待に応えられる可能性があることが示唆されました。短い期間での取り組みですが、いずれは、実際に市場に問える商品を開発できればと考えています。