

Case 6

こだわりの卵から最高のプリンを作る 新規なプリンの開発を目指して



◀ 試作品の風味や性状について意見交換

Step 1

有限会社カトウファームは、大学の近くに所在する養鶏場です。空気と水と飼料にこだわって最高の卵を作っています。同社では、養鶏場の一角に工場を設けて、こだわりの卵を使ったプリンを製造販売しています。現在は、「ジャージー」「なめらか」「カスタード」の三種類を扱っており、今後、ラインナップを増やしていきたいと考えています。



Step 2

そこで、調理学研究室との共同により、これまでのこだわりはそのままに、新しいプリンの開発を開始しました。担当の学生は、まず、カトウファームの養鶏場を見学し、卵の生産に関するこだわりを聞き、続いて、加工場でプリンの製造方法を学びました。単にプリンのパッケージーションを作るのではなく、カトウファームの考え方に沿った商品づくりを目指しました。



Step 3

これまでにいくつかの試作と意見交換を行いました。味だけでなく、原材料や作り方にもこだわり、ブラッシュアップを重ねてきました。このうち、チーズ入りプリンは、学生のアイデアをもとにカトウファームでレシピを作り、KVA祭（学園祭）にて、テスト販売を行いました。



topics

本プロジェクトは、カトウファームのプリンとして販売することを目指すことから、単なる商品提案ではなく、カトウファームの理念を反映する商品を作らなければなりません。これは、とても難しいことですが、一方でやりがいのある点でもあります。

data

- パートナー 有限会社カトウファーム
- 担当教員 小口悦子教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2011年4月～2012年3月