

味噌・醤油を用いた商品開発授業



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」は、食品開発を実践的に学ぶ実習授業です。この授業では、食品企業の協力により、企業からテーマを提示いただき、そのテーマに沿った商品開発を行います。今年、株式会社岡直三郎商店と株式会社日出味噌醸造元の協力を得て、それぞれ、味噌と味噌を用いた商品開発に取り組みました。

最初の授業で学生たちは、それぞれの企業より、素材の概要、商品開発の目的等テーマについての説明を受けます。その後、グループに分かれて調査、アイデア抽出、整理、試作等の作業を行い、中間時点では、自分たちのアイデアを企業に説明し、企業の方から意見をいただきます。こうした手順を経て、商品提案をブラッシュアップしていきます。



プロジェクト概要

- テーマ
味噌および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(町田市)
株式会社日出味噌醸造元(東京都港区)
- 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26年4月～平成27年3月

成果報告会における新商品提案

成果報告会では、企業の方をお招きして、各グループ一品ずつの提案商品を仕上げ、発表しました。素材の特徴を活かしたソースやデザートなどユニークな商品が多数披露されました。開発商品のうち、手軽に美味しい醤油キャラメル「ソイメル」と、ちょっとしたおやつにピッタリ「味噌クラッカー」が最優秀賞として選ばれました。