

# Press Release



学校法人 香川栄養学園  
女子栄養大学大学院  
女子栄養大学  
女子栄養大学短期大学部  
香川調理製菓専門学校

報道機関各位

2024年1月24日 11:00

## 株式会社ベルク×女子栄養大学 食文化栄養学科 3年目のスイーツ共同開発 学園内留学(香川調理製菓専門学校 製菓科)で学んだ学生が新商品を開発 Z世代に人気! クロワッサン×ワッフルの韓国発ハイブリッドスイーツ「クロッフル」と 昨年共同開発ヒット商品の第2弾「和わっふる～宇治抹茶と生チョコ～」2月1日(木)～新発売

スーパーマーケットチェーンを展開する株式会社ベルクと本学は産学連携協定を締結しており、今回、食文化栄養学科の学生が、新スイーツの共同開発に取り組みました。2月1日(木)よりベルク全店舗にて新発売されます。取り組んだのは食文化栄養学科4年生5名で、3年次の1年間は学園内留学制度により、香川調理製菓専門学校で製菓技術を学びました。

今回新発売のスイーツ2種類は、Z世代に人気で、量販店での販売はめずらしい「クロッフル」(製造:株式会社リノ / 販売:株式会社ベルク)と昨年共同開発し好評であった商品の第2弾「和わっふる～宇治抹茶と生チョコ～」(製造:株式会社モンテール / 販売:株式会社ベルク)です。

なお、このスイーツ共同開発は今回が3年目の取り組みで、過去に3商品販売されました。



株式会社ベルクと共同開発に取り組んだ食文化栄養学科4年生5名



クロッフル(左) と 和わっふる～宇治抹茶と生チョコ～(右)



「クロッフル」はクロワッサン×ワッフルの韓国発祥ハイブリッドスイーツです。学生たちと同世代のZ世代に手に取ってもらうことを目指し、「今一番食べたいもの、友達に紹介したいもの」として開発しました。香ばしいクロワッサン生地をワッフル仕様にプレスし、チョコ掛けしてあり、満足感を得られるスイーツです。学生たちはジェンダーレスでスイーツを楽しんでほしいとし、パッケージデザインを誰でも手に取りやすい水色をベースとし、おしゃれな韓国風を想起させるものにしました。

「和わっふる～宇治抹茶と生チョコ～」は昨年共同開発した「和わっふる～宇治抹茶ときなこ～」が大ヒットしたことから、第二弾を開発しました。今年は宇治抹茶と生チョコの組み合わせで、宇治抹茶のほろ苦いクリームに濃厚な生チョコがよく合います。

### レシピ考案の学生たち(食文化栄養学科4年生)より、今回新開発のクロッフルについて

#### ●開発の工夫

「Z世代」「国を越えたボーダーレスなお菓子」「量販店ではめずらしい商品」というテーマをいただき開発を進めました。皆で案を持ち寄り、最終的に6種類のスイーツを提案し、試作品の中で最もおいしく仕上がったものが今回新発売のクロッフルです。

#### ●難しいと感じたこと

同じ売り場で他のスイーツと並んだ時に手に取りやすいかどうかを考慮する必要があり、原材料費や製造にかかるコストと商品のクオリティのバランスをとることに苦労しました。包材に関して、製造元の既存の型を使用するなど、多くの工夫を行っていただき、納得のいくおいしいクロッフルになりました。

### ●香川調理製菓専門学校 製菓科での学び

専門学校への学園内留学制度に魅力を感じて、女子栄養大学に入学しました。実際に昨年度1年間、駒込キャンパスの専門学校へ通い、毎日のように製菓実習に取り組みました。今までは趣味としてお菓子作りをしていましたが、パティシエを目指す製菓科では「商品としてのお菓子」を作ることを学ぶため、クオリティやスピード、求められることが違いました。プランタン（駒込キャンパス併設の菓子工房）での実習では、実際にお客様の反応もわかり、消費者のことを考えた商品開発をすることが身につきました。

### ●食文化栄養学科での学び

大学では所属するゼミも異なり、それぞれ異なる研究をしているメンバーですが、食文化栄養学科生は自身の研究や実習内容を発表する機会も多く、プレゼンテーションスキルは皆上がりました。今回のクロッフルのご提案時の発表、資料の作成やパッケージデザイン案の作成に活かすことができたのでは、と感じています。学外でアウトプットすることに対して、緊張感もありましたが、自信にも繋がりました。

### ●今回の共同開発での学び

大学や専門学校で学んだことを社会で活かすことができれば、と今回の共同開発に臨みました。「自分たちの手がけた商品をお客様に届ける」というお仕事をされていていらっしゃる企業の方々の真剣さ、丁寧さ、熱意、工夫、努力を目の当たりにし、感激しました。メンバー一同、春からはお菓子やパンの製造に携わる仕事に就く予定なので、社会人になる前にこのような貴重な経験ができたことに、大変感謝しています。

### ●ベルクでお買い物されるお客様へ

身近なスーパーマーケットであるベルクでお求めいただける商品だからこそ、というおすすめがあります。おうちで好きなトッピングをし、世界で一つだけのクロッフルをSNS等で発信するという楽しみ方はいかがでしょうか。

また、パッケージデザインもジェンダーレスですが、食べ応えがあり満足感のある商品に仕上げましたので、ぜひ多くの方にお手に取っていただきたいです。



## 販売概要

- 販売期間：2024年2月1日(木)～
- 販売価格：「クロッフル」1個169円〔税別〕  
「和わっふる～宇治抹茶と生チョコ～」1個149円〔税別〕
- 販売店舗：ベルク 全133店舗  
本社所在地：〒350-2282 埼玉県鶴ヶ島市脚折1646番  
HP：<https://new.belc.jp/>  
※販売に関するお問い合わせは店舗までお願いいたします。
- その他：連携事業の一環として、お弁当の共同開発にも取り組んでおり、販売中です。  
販売中のお弁当について <https://www.eiyo.ac.jp/daigaku/society/info/20240110/>

## 指導担当

山下 史郎 教授	フードマーケティング研究室
藤倉 純子 教授	健康情報科学研究室
竹内 由紀子 准教授	食文化研究室
平口 嘉典 准教授	食料・地域経済学研究室

## お問い合わせ先

学校法人 香川栄養学園（女子栄養大学／香川調理製菓専門学校）  
広報部 学園広報課  
TEL 03-3915-3668  
FAX 03-3915-3635  
E-mail [gkoho@eiyo.ac.jp](mailto:gkoho@eiyo.ac.jp)