

# 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11月28日 11:00

## 山崎製パン株式会社×女子栄養大学 実践栄養学科 4年生がランチパック共同企画

### 「PB&J」が12月1日(日)新発売

「食品・メニュー開発実習」で工場見学・市場調査も行い、学生が新製品を提案し実現

本学 実践栄養学科 4年生が山崎製パン株式会社(以下、山崎製パン)と共同企画した新製品「ランチパック PB&J (ピーナッツバターとジャムの略称)」が、2024年12月1日(日)より、関東地区を中心としたスーパーマーケット・コンビニエンスストア・ドラッグストア等の山崎製パン製品の取扱店にて発売されます。

今回の「PB&J」は本年3月に販売した「キーマカレーとごぼうサラダ」に続く第2弾です。山崎製パン協力の下、実践栄養学科の授業「食品・メニュー開発実習」の一環として、今年5月に学生が山崎製パンの工場にて現場を学び、新製品提案のプレゼンテーションを行いました。その提案の中から、最も製品化に適しているとして選ばれ、発売に向け準備を進めた製品が、今回新発売となる「PB&J」です。



山崎製パンでの4日間の実習では、工場見学、マーケティングの基礎知識講習、市場調査、模擬製品開発等を行いました。学生たちは実際に生産現場を見学することでランチパックへの理解も深まり、実習に臨んだ11名の学生はそれぞれ、山崎製パン社内にてプレゼンテーションを行い、それを基に山崎製パンが試作・検討し、製品化しました。「PB&J」にはピーナッツバター入りクリームとブルーベリージャムがサンドされ、パッケージについても山崎製パン・学生・教員で話し合いを重ね、中身がわかるようなデザインにしました。また、来年3月には第3弾の発売も予定されています。

#### 【共同企画開発に携わった学生のコメント】

- 消費者の方へおすすめしたいポイント、開発の工夫やコンセプト

ピーナッツバターとジャムという組み合わせですが、アメリカの定番朝食のひとつです。1枚はそのまま、もう1枚をリベイクすることで、食感の違いを楽しんでいただけたらと思います。また、工場見学の際、工場内では機械を活用している作業も多いがそれ以上に手作業が多いことに驚きました。そのため、商品化を考える上で既存の製造ラインの設備を活用するという点も重視しました。

## 販売概要

- 販売期間 : 2024年12月1日(日)~12月31日(火)
- 価格(税別) : オープン価格
- 販売エリア : 関東・甲信越を中心としたエリア

## 指導担当

- 西村 敏英 教授 食品栄養学研究室
- 臼井 照幸 教授 食品機能学研究室

## お問い合わせ先

学校法人 香川栄養学園  
女子栄養大学・大学院  
女子栄養大学短期大学部  
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)