

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2月27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 肉不使用の「キーマカレーとごぼうサラダ」が3月1日(金)新発売 SDGsを意識し大豆ミートを使用。栄養バランスもとれて、1袋あたりのエネルギー193kcal 「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 キーマカレーとごぼうサラダ」が、2024年3月1日(金)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。

今回の共同企画製品開発の経緯は、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」を実施したことによります。実習の一環として昨年8月に、学生が山崎製パンにて4日間、現場で学び、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、「女子栄養大学らしさ」があり、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ランチパックが、今回の共同企画製品です。



ランチパックの共同企画を行った実践栄養学科4年桑原さん(中央)と指導担当の西村教授(右)と臼井教授(左)



ランチパックイメージ

4日間の山崎製パンでの実習では、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ったとのこと。実習に臨んだ4名はそれぞれ、山崎製パン社内にてプレゼンテーションを行い、それを元に山崎製パンが試作・検討し、製品化しました。また、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、デザインが完成しました。

山崎製パンは今回の共同企画に対し、「『食と健康』を学ぶ学生さんのアイディアから製品化したランチパックです。市場の健康意識に着目し、普段の食事に簡単に取り入れられる健康志向の製品になっています。大豆ミートを使用したキーマカレーとごぼうサラダの2つの味わいで、満足出来る製品です」としています。

共同企画開発に携わった実践栄養学科4年 桑原さんより

●開発の工夫やコンセプト

手軽においしく食べられるものでありながら、満足感を得られるように、食感を楽しんでいただけるランチパックにしたいと考えました。キーマカレーもごぼうサラダも素材の食感がしっかりとしているので、食べ応えを感じていただけたと思います。



●消費者の方へおすすめしたいポイント

女子栄養大学での4年間の学びを活かし、栄養バランスにもこだわりました。大豆ミート使用の理由はSDGsを意識するものでもありますが、たんぱく質をしっかり摂取できるという、魅力のある素材であることも大きいです。もしかすると、大豆ミートの独特なにおいについて苦手意識のある方もいらっしゃるかもしれないという想定もし、大豆ミートのにおいが気にならないキーマカレーにしました。

●難しいと感じたこと

ランチパックには歴史があり、なおかつ毎年多くの新製品が誕生しているので、既存の製品との差別化を考えることは非常に難しいと感じ、試行錯誤しました。

●今回の共同開発での学び

実際に山崎製パンさんの生産現場を目にし、社員の方々にお話を伺うことのできる貴重な機会をいただき、感謝しております。

消費者としてランチパックを見る時は、ラインナップが多いので、選ぶ楽しみを感じていました。いざ開発側に立ってみると、販売に関するルールや環境等の多くの要因によって、使用できる食材が限られていること、フィリング(パンの中身の具材)の量に制限があることなど、コントロールしながら新たな製品開発を進める難しさを実感しました。

そのような中で、長年たくさんの新製品を生み出し、多くの方に愛されているランチパックには、想像以上の企業努力が詰まっていることを学びました。

●お召し上がりいただく方へ

お仕事や勉強などで忙しく、簡単にランチをとりたい、と思った時、特におすすめしたいのが、この

「キーマカレーとごぼうサラダ」のランチパックです。そのような時は、栄養バランスが崩れがちになってしまうので、ぜひ健康も気遣うことのできるこのランチパックをお召し上がりください。



販売概要

- 販売期間 : 2024年3月1日(金)~3月31日(日)
- 価格(税別) : オープン価格
- 販売エリア : 関東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