

■ 堺市×関西大学 AjiCon 堺グルメマルシェ ■

堺タカシマヤのリニューアル催事に 関大商学部発のアイデア商品を出展

【日時】9月5日（水）～11日（火） 【場所】堺タカシマヤ3階 SAKAI スタジオ

このたび関西大学は、9月5日（水）から11日（火）に開催される堺タカシマヤのリニューアルオープンイベントに、商学部発の産学連携開発商品が出展されます。期間中は商品開発を手掛けた商学部のゼミの学生らが自ら店頭立ち、商品およびシーズに関する説明を行います。

本件の
ポイント

- ・堺タカシマヤのリニューアルオープンイベントに AjiCon で活動した商学部の学生が参画
- ・堺市の食品会社とコラボして開発した産学連携商品を出品
- ・会期中は、商品開発を手掛けた学生ら自らが店頭立ち、商品の特長を説明

参加企業は、堺市を拠点とする食品会社「なな菜」「河月堂」「AGプロダクツ」「プランタン工房」の4社。3階 SAKAI スタジオで開催される「堺市×関西大学 AjiCon 堺グルメマルシェ」には、世界文化遺産登録を目指す百舌鳥・古市古墳群にちなんだ“古墳弁当”（なな菜）、アスリートの栄養補給に役立つ冷凍お餅“和 ne チャージ S”（河月堂）のほか、AGプロダクツの味・香り・栄養価にこだわった“各種チップス”や北海道産夕張メロンの果汁をねり込んだ“メロンラスク”（プランタン工房）が出品されます。

これらの商品の一部は、新ビジネスの創出や事業化に向けて、商学部学生が堺市内の企業と連携して開発したもので、2013年より毎年開催している文理融合プロジェクト「イノベーション対話プログラム“AjiCon”」から生まれました。今回のイベントが、堺市の企業と関西大学商学部との AjiCon の成果のお披露目となります。本学は今後も技術シーズとアイデアを創出し、企業・地域とのコラボによる商品開発に取り組みます。

■ 関西大学イノベーション対話プログラム“AjiCon（あじこん）”とは

AjiCon は商学部で進めてきたビジネスプラン創出プロジェクト“CORES（これす）”から派生。2013年度より商学部と化学生命工学部が協同で推進してきた文理融合プロジェクトで、昨年度で第5回目を迎えた。本プロジェクトは、化学生命工学部の河原研究室が持つ技術シーズ（不凍タンパク・不凍多糖、接着タンパク、過冷却促進物質）を利用して、商学部の学生が新しい食を開発し、地域や社会に貢献しようという取り組み。過去には、バレンタインチョコ、そば、パンなどが商品化されている。

< 堺タカシマヤリニューアルイベントの概要 >

- 【会 期】 9月5日（水）～11日（火）10：00～19：00 ※最終日は18：00まで
- 【会 場】 堺タカシマヤ 3階 SAKAI スタジオ [堺市×関西大学 AjiCon 堺グルメマルシェ]
大阪府堺市堺区三国ヶ丘御幸通 59 番地（南海高野線「堺東」駅すぐ）
- 【主 催】 堺タカシマヤ
- 【本学と関わりのある商品】
 - ・古墳弁当（なな菜）
 - ・和 ne チャージ S（河月堂）
 - ・各種チップス（AGプロダクツ）
 - ・メロンラスク（プランタン工房）

以 上

※取材をご希望の方は、お手数ですが下記お問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当：寺崎、浦田

〒564-8680 大阪府吹田市山手町 3-3-35 Tel.06-6368-0201 Fax.06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp