

■ 産学連携で新商品を開発！ 社会学部・池内裕美研究室×株式会社プラタ ■

学生が「夏でも売れる和菓子」を考案

～ 結局、洋菓子もつくっちゃいました ～

▽ 本日8月1日からネット販売開始～楽天市場、Yahoo ショッピングサイト等にて

関西大学社会学部の池内裕美研究室と株式会社プラタ（本社：大阪市中央区、代表取締役：谷原敦）は、産学連携で4種の和洋菓子を開発しました。同商品は、8月1日から楽天市場、Yahoo ショッピングサイト等にてネット販売を開始しています。プラタにとっては、同商品が初めての食品販売事業となります。

本件の
ポイント

- ・「夏でも売れる和菓子」をコンセプトに、学生がアイデア出しとウェブ上の商品紹介ページづくりを担当
- ・フルーツや団子をミックスし、SNS映えもする4種類の和洋菓子を開発
- ・各種セット販売で価格は3,000円前後。売り上げ目標は、1年間で1,000個

今回開発した商品は、「ひんやりフルーツの花柄和風タルト」、「ふわふわ豆乳ティラミスムース」、「冷んやり！もっちり！ぷりんあらもどら」、「ぷるっと美しくずアイス」の4種類。幅広い年代をターゲットに、ホームパーティーで色々な味をシェアしてもらうシーンをイメージして考案されました。販売方法はネット販売での宅配方式。価格はセット販売で各種3,000円前後で、1年間で1,000個の販売が目標です。

同商品開発にあたって学生たちは、4チームに分かれてアイデア出しを行い、4月から約3カ月にわたって試作品の改良を重ね、完成した商品の紹介ウェブページのデザインを手掛けました。

「花柄和風タルト」チームのリーダー、堀部透生（社会学部3年次生）さんは、「花柄の見た目のかわいらしさがポイント。老若男女問わず、家族みんなで一緒に食べてもらいたい。クール便での発送を前提とした商品なので、解凍したときの食感の崩れをいかに防ぐか、その工夫が難しかった。低温でじっくり焼き上げる製法によって、しっとり、ふんわり感のある生地をつくることができた」と語っています。

■ 共同開発のきっかけ

池内研究室とプラタは、2018年8月にスマホケースを共同開発し、以降も消費者の購買行動を分析するなど連携を深めてきました。今回、プラタの新規事業として食品事業を開始することが決定。そこで「スイーツを事業のひとつの柱としたい」という谷原代表の想いをベースに、学生の自由で柔軟なアイデアと、株式会社デリコの“食”に関するノウハウを融合。夏に和菓子の消費量が伸び悩むという課題に着目し、“夏でも売れる和菓子”を考案するというコンセプトで商品開発をスタートさせました。

■ 社会学部・池内裕美研究室での取り組み

池内研究室では、消費者心理の知識をビジネスの現場に生かすことを研究テーマとしています。これまで主婦向けの生活用品や女性向けのインナーの開発、また化粧品の販売促進の企画などを、企業と連携を取りながら進めてきました。企業からはビジネス上の制約にとられない学生の自由な発想が評価されており、実際に商品化や販売促進策としての採用実績などを残しています。

<新商品の概要>

- 【商品名】①「ひんやりフルーツの花柄和風タルト」 ②「ふわふわ豆乳ティラミスムース」
③「冷んやり！もっちり！ぷりんあらもどら」 ④「ぷるっと美しくずアイス」

【価格】セット販売で各種3,000円前後 【特長】次ページをご参照

【販売方法】インターネットにて販売 【販売開始日】2019年8月1日（木）

- 株式会社プラタ公式サイト <https://www.plata.co.jp/ec-shop/>
- 楽天市場 食べモア店 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/tabemore/>
- Yahoo!ショッピング 食べモア店 <https://shopping.geocities.jp/tabemore/>



<左：楽天市場 右：Yahoo ショッピング>

取材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

■ 商品の概要

① 「ひんやりフルーツの花柄和風タルト」

【特長】・・・夏でもひんやり、家から出ずに、濃厚タルト

- “和” × フルーツをテーマとした和風タルト
- フルーツはいちご、みかん、りんごの3種類
- 食べきりサイズなので手軽にちょっとした隙間時間でも食べられる
- 内側のチーズケーキは、プレーンのほか、抹茶やほうじ茶のブレンドも
- かわいい花柄はSNS 映え間違いなし
- 各2個入りの計6個のセット販売

〔商品紹介ページ〕 <http://www.plata.co.jp/user/html2/t/t-02tart.html>



② 「ふわふわ和豆乳ティラミスムース」

【特長】・・・ふわっ、とろっ、もちっの三層ハーモニー

- ひんやりとした和菓子なので、暑い夏でも気軽に楽しめる
- 「抹茶×あんこ」「ほうじ茶×黒蜜」「あんこ×みたらし」の3種類
- 全解凍でふわとろ&もちもち感が、半解凍でシャリシャリ感が味わえる
- 最下層の団子によって、圧倒的満足感が得られる
- 豆乳の新感覚ムースはマスカルポーネクリームと相性抜群
- 香ばしいほうじ茶と豆乳ムースの組み合わせで滑らかな口どけを実現
- あんこムースとチーズ、みたらしソースの組み合わせで新感覚のティラミスを実現

〔商品紹介ページ〕 <http://www.plata.co.jp/user/html2/t/t-02tiramisu.html>



③ 「冷んやり！もっちり！ぷりんあらかもどら」

【特長】・・・新感覚どら焼き！和と洋を組み合わせた贅沢な一品

- プリン・白玉・いちご・ムースを挟みこんだ洋風どら焼き
- 「いちご×いちご」「いちご×抹茶」の2種類
- どら皮には米粉を使用することで、もちもちの食感に
- カaramelソースをかけることで味の変化を楽しむ
- 生クリームを使用し、とろけるように甘い濃厚なプリン
- 解凍の時間でプリンの食感が変化（シャリシャリ→なめらか口どけ）
- 宇治抹茶のムースといちごのムース、二種類の味が楽しめる

〔商品紹介ページ〕 <http://www.plata.co.jp/user/html2/t/t-02puridora.htm>



④ 「ぷるっと美しくずアイス」

【特長】・・・美容に特化した、溶けない“くずアイス”

- 美容にうれしい「コラーゲン」と、スーパーフードの「チアシード」入り
- 暑い夏に食欲が落ちても食べやすい
- 味は、りんご、もも、キウイ、オレンジの4種類
- くずを使ったアイスの上にフルーツを大胆に使用
- 冷凍庫から取り出してすぐ食べる“シャリ”っと感、少し時間を置いてから食べる“ぷる”っと感、の2パターンの楽しみ方ができる

〔商品紹介ページ〕 <http://www.plata.co.jp/user/html2/t/t-02kuzuice.html>

