

■ 社会学部・池内裕美研究室×株式会社プラタ 第2弾・産学連携開発商品 ■

「冬に売れる和スイーツ」を考案

～ 11月2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、以下「プラタ」）は、昨年に引き続き産学連携で「冬に売れる和スイーツ」を開発しました。販売開始は11月2日（月）で、オンラインショップ（楽天市場、Yahoo ショッピングサイトほか）にてお買い求めいただけます。

本件の
ポイント

- ・「冬でも売れるスイーツ」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
- ・30～40代の女性をメインターゲットにした、4つの“映える”スイーツ
- ・価格は各種セット販売で3,480円～3,980円（税込・送料込）。売り上げ目標は、1年間で1,200個

今回開発した商品は、「ふら和～だいふく」、「こだわり素材のパリッと食感 甘酒もなか」、「ホッと和みパフェ」、「至極のこだわり食感和テリーヌ」の4種類。30～40代の女性をメインターゲットに、甘いもの欲求にド直球の「贅沢感」を軸としたコンセプトで考案しました。販売方法はネット販売での宅配方式。価格は、各種セット販売で3,480円～3,980円（税込・送料込）、1年間で計1,200個の販売が目標です。

コロナ禍で授業やゼミ活動も例年通りとはいかないなか、学生たちは6月から約4カ月にわたってオンラインを中心に議論・検討を重ねました。昨年に同連携活動の第1弾となる「夏でも売れる和菓子」を開発した先輩たちの経験を引き継ぎ、より消費者目線での“売れる”商品開発およびウェブページづくりに励みました。

「ふら和～だいふく」チームのリーダー、米島舞さん（社会学部3年次生）は、「私の班の商品は、求肥を使ってもちっと感を出している。皮の厚さ加減の調整が難しかったが、微調整を重ねようやく理想の形が実現できた。見た目は冬の花をイメージし、それぞれに花の日本名を。花に合わせた4色展開なので、食卓も華やかになるはず。ぜひ五感すべてで楽しんでほしい」と、商品へのこだわりを語っています。

■ 関大・池内研究室とプラタの連携実績

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。2019年、プラタの食品事業への新規参入を機に、株式会社デリコの“食”に関するノウハウを融合しながら、学生の自由で柔軟なアイデアをもとに「夏でも売れる和菓子」を考案。今回はその経験を踏まえ、第2弾として「冬のスイーツ」の商品開発・販売活動に挑みます。

＜新商品の概要＞ ※詳細は次ページをご参照ください。

- 【商品名】①「ふら和～だいふく」 ②「こだわり素材のパリッと食感 甘酒もなか」
③「ホッと和みパフェ」 ④「至極のこだわり食感和テリーヌ」



【価格】各種セット販売で3,480～3,980円（税込・送料込） 【販売開始日】2020年11月2日（月）

【販売サイト】 ○ 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/> ほか

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、木田

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

www.kansai-u.ac.jp

①「ふら和〜だいふく」 各種 1 個入り 計 4 個のセット販売 価格:3,980 円

☆ もちっ、とろっ、サクッが一口で同時に味わえる新食感スイーツ ☆

- 秋冬が旬の食材・求肥を用いた、寒い時に食べたくなる和スイーツ
- 求肥(もちっ)とパイ生地(サクッ)、クリーム(とろっ)の 3 種類の食感が楽しめる
- 味はりんご(白)、濃厚プリン(黄)、紫芋(紫)、みかん(オレンジ)の 4 種類
- 求肥とパイの組み合わせで“新しい大福”を実現
- 満足感・贅沢感が得られるボリューム感！自分へのご褒美に
- お花のような可愛い見目は SNS 映え間違いなし！

[商品紹介ページ] <http://www.plata.co.jp/user/html2/t/t-03daifuku.html>



②「こだわり素材のパリッと食感 甘酒もなか」 各種 4 個入り 計 12 個のセット販売 価格:3,480 円

☆ 厳選された素材と甘酒で作った新感覚のもなか ☆

- 飲む美容液・点滴と称される女性人気の高い甘酒を使用
- 味は黒糖甘酒餡、あまおう苺餡、国産栗餡の 3 種類
- 歯や上あごにくっつかないパリッパリ新食感
- 個包装で気軽に食べられる
- 常温発送のためギフトや手土産にも最適

[商品紹介ページ] <http://www.plata.co.jp/user/html2/t/t-03monaka.html>



③「ホッと和みパフェ」 各種 2 個入り 計 6 個のセット販売 価格:3,980 円

☆ 食べる罪悪感を減らす！体に嬉しいプチ贅沢パフェ ☆

- ホットケーキと秋の味覚(リンゴやさつまいもなど)を掛け合わせた和パフェ
- あんこ×抹茶×プリン、くるみ×紅茶×りんご、りんご×プレーン×さつまいもの 3 種類
- ホットケーキには体に嬉しい食物繊維がたっぷり！
- 豆乳ムース→優しい味わい、間を挟む具材→食感と味のアクセント
- その日の気分に合わせて自分へのご褒美や家族や友人とのシェアにぴったり！

[商品紹介ページ] <http://www.plata.co.jp/user/html2/t/t-03parfait.html>



④「至極のこだわり食感和テリーヌ」 各種 1 個入り 計 2 個のセット販売 価格:3,980 円

☆ 極上の贅沢時間のお供に ☆

- 独自の製法により、焼き菓子なのに生チョコのような食感を実現
- 「宇治抹茶」や「クーベルチュールチョコレート」などのこだわり素材を使用
- 一人でも大人数でも満足のサイズ感
- 優雅なティータイムのお供に
- お持たせにも喜ばれるような贅沢な仕上がり

[商品紹介ページ] <http://www.plata.co.jp/user/html2/t/t-03terrine.html>



(ご参考) ⑤「大人のための特別なスイーツ お酒香る贅沢マカロン」 ※池内研究室OGが考案

☆ 大人限定の特別なスイーツ！1日の終わりのご褒美に☆ 各種 2 個入り 計 6 個のセット販売 価格:3,980 円

- ワイン、ラム酒、梅酒の 3 種のフレーバー
- アルコールたっぷりの独自のわらび餅を使用したこだわり食感
- 大流行中のトゥンカロン風で、1 個で大満足のボリューム感
- 1 日の終わりに、おうちで贅沢で特別なご褒美タイムを

[商品紹介ページ] <http://www.plata.co.jp/user/html2/t/t-03macaron.html>

※今回のプラタによる「冬に売れる和スイーツ」のシリーズでは、全 5 商品が販売されます。

5 商品目については池内研究室の卒業生 2 名が開発プロジェクトに参画。現役学生と意見交換しながら完成させました。ご参考までにご覧ください。

