

<資料>

産学連携新商品②

New Products Developed by Academia-Industry Cooperation②

頭師 暢秀*

Nobuhide Zushi

筆者の研究演習で発案し販売した商品「ゴールドラッシュ・プリン」を紹介する。地域産学連携企画として学生が発案し、企業と協働して開発を進め、実際に販売された新商品である。

キーワード：産学連携、ものづくり、ゴールドラッシュ・プリン、明石市

I. はじめに

経済産業省や文部科学省の方針にもみられるように、産学連携教育は、実践型の人材育成の方法として盛んになりつつある。とりわけ、地域の特性を活かし、研究・教育機関の成果を地域に還元しようとする地域産学連携活動は、今後の大学の在り方として注目されている。

本稿では、兵庫県明石市観光振興課からの依頼に基づき、頭師暢秀ゼミナール4期生が開発したゴールドラッシュ・プリンを紹介する。これは、彼らが開発に成功したスイーツの第一弾である。2012年夏に新商品として発売され、翌2013年夏にも再販売された。

II. 地域産学連携新商品：ゴールドラッシュ・プリン (gold rush pudding)

兵庫県明石市は、「さかなのまちあかし」として明石鯛、明石ダコ、明石海苔といった海産物にブランド力を持つが、神戸市といった大都市に隣接した青果物の一大生産地でもある。キャベツは県下第3位の主産地であり、ネギやほうれんそうといった軟弱野菜、各種果物、花卉の栽培も盛んである。また、2011年には神戸スイーツ学会が発足するなど、スイーツが脚光を浴び始めていたこともあり、地元産の農水産物を使用した商品開発を進めるにあたって、我々は、プリンの企画に着手することになった。

プリンとは、我が国の消費者になじみのあるスイーツの代表的なもののひとつといえよう。プリンは通常、牛乳、卵、砂糖を原料に、加熱冷却することで製造される。したがって、学生が自ら試作することが比較的容易な菓子である。いくつかの試作過程を経て、生でも食べられるスイー

トコーンを原料としたプリンを新商品案として提案することにした。

2012年6月27日から7月3日まで西武百貨店高槻店で開催された「ゆるり明石のごちそうさんぽ（明石観光物産展）」で、販売実習を兼ねたテスト・マーケティングを行った。「金色（こーん）プリン」と名付けられた試作品は好評をもって迎えられ、短期間の催事にもかかわらず、リピーターが出現するほどであった。

その結果、7月24日から「ゴールドラッシュ・プリン」として子午せん人丸系列の洋菓子店「クリン克蘭（明石市東仲ノ町11-30）」にて正式販売されることになった。ネーミングは、7月27日から開催されるロンドン五輪での、金メダル量産を期待しつつ、主原料であるスイートコーンの銘柄「ゴールドラッシュ」を掛け合わせたものに変更された。パッケージ・デザインについても、商品イメージに合わせて大幅な修正が加えられ、ゴールドを意識して金色のゴムリボンで掛け紙を留めている。

本商品は、糖度13～14度という甘みの強いコーンを主原料に、卵を使わずに仕上げたプリンである。このため、卵アレルギーの消費者も安心して食することができる。消費者の嗜好に応じて食感と糖度に変化をもたらすために、カラメル・クラッシュの小袋が同梱された。



写真1. 『ゴールドラッシュ・プリン』の3個セット



写真2. 『ゴールドラッシュ・プリン』単品

販売価格は、1個 90cc 入りで 350 円（税込）、3 個入りパックを標準品として扱っている。コーンの収穫時期が 6 月中旬から 8 月頃までと限定されるため、この期間のみの限定販売商品となっている。

Ⅲ. おわりに

本稿では、頭師暢秀ゼミナール第 4 期生によって企画・開発された地域産学連携商品「ゴールドラッシュ・プリン」を振り返った。過去に経験した商品開発とは異なり、実質的には 4 か月間という短期間で正式販売を実現することができた。関係者の積極的な協力を得ることができたことは、幸いであった。

謝辞

近年の高等教育の場において、新商品開発はひとつの流行科目として数えられるでしょう。しかし、実際の企業活動における新商品案の多くは市場に出ることもなく、なかなか実現することがありません。そのような現実のなかで、学生発案の新商品案を実現して下さった協働機関の皆様に、あらためて感謝申し上げます。記してここに謝意を表します（順不同）。

★クリン克蘭 (kling klang)

★子午せん 人丸

★明石市観光振興課