

今年のクリスマスは“ごほうびパン”で 神田外語大生 × ピーターパン リンゴとチーズクリームの季節限定パンを企画

神田外語大学(千葉市美浜区／学長：宮内孝久)外国語学部 国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授ゼミの学生たちが、同じ千葉県内のベーカリーチェーン「ピーターパン」(千葉県船橋市／代表取締役社長：大橋珠生)と連携して、新商品「リンゴとチーズクリームのご褒美パン」を企画・開発しました。本商品は、ピーターパンの全店舗(※Jr.店を除く)で2025年11月11日(火)より期間限定販売されます。世界の言語や文化を学ぶ学生が、大学での学びを生かして試行錯誤を重ねて生み出した商品です。クリスマスシーズンに向けて、ピーターパンの企業コンセプトである“ちょっと贅沢、ちょっとおしゃれな食文化提供”をテーマに、海外の食文化を取り入れつつ、季節を感じられる味わいを目指して企画しました。イタリアのパン「フォカッチャ」を参考にしたふんわりとした生地に、爽やかなリンゴとコクのあるチーズクリームを合わせ、冬らしい優しい甘さに仕上げています。



▲ リンゴとクリームチーズのご褒美パン
(イメージ)



▲ 【左から】ゼミ生の澤山さん・竹内さん、ピーターパンのご担当者様お二人、ゼミ生の成澤さん・岩見さん

海外の食文化に学ぶ、季節限定の“ごほうびパン”

本商品は、イタリア発祥のパン「フォカッチャ」から着想を得たやわらかな生地をベースに、リンゴとチーズクリームをあわせた一品です。学生たちがアイデアを出し合い、試作や試食を重ねながら、クリスマス前のひとときを楽しめる特別感と、日常に寄り添う親しみやすさの両立を目指しました。

商品名	販売期間	販売エリア	価格(税込)
リンゴとチーズクリームのご褒美パン	2025年11月11日(火)～12月中旬 予定	ピーターパン全店舗 (※Jr.店を除く)	345円

企画背景・経緯

鶴岡ゼミでは、マーケティングを実践的に学ぶ一環として、これまでさまざまな食品企業との共同開発を続けてきました。今回はピーターパンとのコラボ商品第3弾として、何度も打ち合わせや試食を重ね、ピーターパンの企業コンセプトである「毎日の暮らしにちょっと贅沢、ちょっとおしゃれな食文化提供業」をテーマに、海外の食文化を取り入れつつ季節を感じられる一品として完成させました。



＜プロジェクトメンバーのゼミ生たち＞

- ① 竹内 遥夏（たけうち はるか）さん／外国語学部 英米語学科 4年
- ② 成澤 ひなた（なりさわ ひなた）さん／外国語学部 英米語学科 3年
- ③ 岩見 仁衣菜（いわみ にいた）さん／外国語学部 国際コミュニケーション学科 国際コミュニケーション専攻 3年
- ④ 澤山 響（さわやま ひびき）さん／外国語学部 国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 3年

ゼミ生コメント(代表者)

外国語学部 英米語学科 4年

竹内 遥夏（たけうち はるか）さん コメント

この度企画させていただいた「リンゴとチーズクリームのご褒美パン」は、昨年の「ラザニアパン」に続くピーターパン様とのコラボ第3弾の商品として誕生しました。

外大生として、海外の食文化を通して異文化に親しむきっかけを届けたいという思いがありました。そのため、本商品はピーターパン様の企業コンセプトである「ちょっと贅沢、ちょっとおしゃれな食文化提供」をテーマに、海外の食文化を取り入れつつ、季節を感じられる味わいを目指して企画しました。リンゴの爽やかな甘みとチーズクリームのコクのある味を組み合わせることで、クリスマスシーズンにぴったりな「ご褒美感」あふれるパンになりました。また、イタリア発祥のフォカッチャから着想を得て、具材の味わいをふんわりと包み込むやわらかな生地に仕上がりました。

商品化にあたっては、ピーターパンの皆さまやプロジェクトメンバーと打ち合わせを重ね、試食会を通して細部まで試行錯誤を重ねました。華やかなクリスマスの雰囲気の中で、小さなお子様から大人の方まで楽しめる商品をお届けできたらと思います。「リンゴとチーズクリームのご褒美パン」で、皆さまのクリスマスシーズンが少しでもあたたかく彩られたら嬉しいです。

ピーターパン コメント

「ジンジャーブレッド」「ラザニアパン」に続き、今年もコラボ企画第3弾としてお話を頂き、とても嬉しく思います。

提案して頂いた商品はどれも、弊社の事業コンセプトである「毎日の暮らしにちょっと贅沢、ちょっとおしゃれな食文化提供業」にマッチしていて、企画に携わったメンバー全員、商品開発にとってもワクワクして挑戦できました。

学生さん達と打ち合わせ・試食をしていく中で、学生さんらしい意見や発見をいただけて、それが商品を考えていく中でとても参考になりました。

完成した商品自体も、ふんわりとしたパンにシナモンの香りとたくさんのシャキシャキりんごの食感が楽しい、まさに「ご褒美」となるパンに仕上がりました。

ちょっと贅沢、ちょっとおしゃれな「りんごとチーズクリームのご褒美パン」で、寒い冬・クリスマスシーズンを楽しんで頂けたらと思います。

鶴岡ゼミについて

外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のもと、マーケティングを実践的に学ぶことを目的としており、食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手がけてきました。現在4年生13名、3年生12名が所属。過去にも地元千葉県にある食品企業と連携をして、いくつもの商品を企画・商品化して参りました。

<過去のコラボ事例>

- ・ 日本酒の蔵元「飯沼本家」 : https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/pdf/160524_fair.pdf
- ・ 千葉県洋菓子協会 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/53894/>
- ・ 洋菓子店「スイーツミズノヤ」 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/>
<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/250012/>
- ・ ミニストップ : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/227939/>
- ・ 高秀牧場 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/230708/>
- ・ 焼きたてパンの店「ピーターパン」 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/321233/>
- ・ イオントップパリュ : https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010146.html
- ・ 東あられ(2024年10月) : https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010545.html
- ・ 東あられ(2025年2月) : https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010815.html
- ・ JR 東日本クロスステーション : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/449096/>

ベーカリーチェーン「ピーターパン」について

創業は1978年。地元千葉県に根を張るパン屋として、「ちょっと贅沢、ちょっとおしゃれな食文化提供業」をコンセプトに船橋など千葉県内に10店舗を構えています。人気商品は「元気印のメロンパン」や「コクうまカレーパン」などで、2015年には「元気印のメロンパン」を1日で9749個売り上げたとして、ギネスにも認定されました。

パン教室の開催や、地域の学校での授業を通して、食育や仕事体験の場の提供等、お客様とのふれあいや、地域との繋がりを大切にしています。



関連リンク

【神田外語大学 HP】 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/>

【ピーターパン HP】 <https://peaterpan.com/>

※本学から配信されるプレスリリースはSDGsに基づいた教育環境充実の一環として、UD（ユニバーサルデザイン）フォントで作成されています。 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/52433/>

本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先

TEL:03-3258-5837 (平日9:30~17:00) FAX:03-5298-4123 E-mail: media@kandagaigo.ac.jp

神田外語グループ グループコミュニケーション部 担当: 三上山 雄亮

※神田外語グループ公式 Twitter (X) アカウントはこちら: @kandag_official

