

## 私たち“らしさ”全開！大阪成蹊大学の学生が産学連携により 『かわいいスイーツ』を共同開発し、人も、地球も、ハッピーに！ ～10/3より近畿地区のローソン約2,500店舗で販売～

大阪成蹊大学（大阪市東淀川区/学長 中村 佳正）経営学部 経営学科 食ビジネスコース3年生の大久保 結衣（おおくぼ ゆい）さん、南野 愛優花（なんの あゆか）さんの2名が、「脱脂ごま」を使用したアップサイクル食品『スプーンで食べる 黒ごまレアチーズケーキ』を、株式会社ローソン、株式会社和田萬と共同開発しました。10月3日（火）より近畿地区のローソン約2,500店舗で販売されます。更に、4年ぶりに一般参加が可能となる大阪成蹊大学・大阪成蹊短期大学の大学祭（10月8日（土）・9日（月・祝）の2日間で開催）にて特別模擬店を出展し、学生の開発商品を地域の皆さまにもお楽しみいただきます。9日には発売記念イベントを行います。

### 本件のポイント

- ✓ **【私たちらしさ】**トレンドを「掴む」から、トレンドを「発信」できる存在へ。研究・商品開発過程で自分たちの学生生活を振り返り、「かわいい」「贅沢感」「お値打ち」「環境問題・食品ロスに興味がある」という想いを具現化した商品となった。
- ✓ **【人がハッピー】**秘伝の焙煎法による上質な黒ごまを使用した「贅沢感」、且つ「健康志向スイーツ」として手に取りやすくした。また、見た目のかわいらしさ、お値打ち価格にもこだわり、多くの方に笑顔を届けられる商品となった。
- ✓ **【地球がハッピー】**ごま油を絞る際、油分を除くごまの約7割を占め、通常は畑の肥料や廃棄される脱脂ごま（しぼりかす）を使用。「アップサイクル※食品」として食品ロスの削減に貢献。SDGs目標の『12 つくる責任・つかう責任』、『3 すべての人に健康と福祉を』の達成にも寄与できる。

※アップサイクル：廃棄予定であったものに手を加え価値をつけて新しい製品に生まれ変わらせる手法

### 【商品概要】

商品名：スプーンで食べる 黒ごまレアチーズケーキ(税込225円)  
発売日：2023年10月3日～約1ヶ月間  
販売エリア・店舗数：近畿地区 ローソン店舗 約2,500店  
特長：「かわいい・贅沢感・お値打ち」の女子大学生らしいコラボ商品！  
オススメのポイント：

- ①老舗ごま専門店である株式会社和田萬の黒いりごま、黒ごまペースト、脱脂ごまを贅沢に使用しており、酸味と甘味の絶妙なバランスのスイーツとなっている。
- ②ごま油を絞った後の「脱脂ごま」をアップサイクルしている商品であり、食品ロスにも貢献している。

マーブル模様でかわいい見た目にこだわった▶



▲南野さん（左）、大久保さん（右）



脱脂ごま入りザクザクランチ、なめらかレアチーズ、香り高い黒煎りごまの3層構造▶

< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 広報統括本部 担当：長坂・草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp

## 発売記念イベントについて

大学祭開催日時：2023年10月8日(日)・9日(月・祝) 両日とも10:00~16:00※模擬店は15:00まで

開催場所：大阪成蹊大学 相川キャンパス(〒533-0007 大阪市東淀川区相川3-10-62)

※阪急京都線 相川駅 東改札口より徒歩5分

発売記念イベント：2023年10月9日(月・祝) 10:15~10:45 メインステージにて

イベント内容：商品開発に携わった大久保さん・南野さんによる「当たるかな??くじ引き大会!!」など

取材申込方法：取材申込フォーム(<https://business.form-mailer.jp/fms/3f987666152731>)への入力、もしくは、下記の大阪成蹊大学 広報統括本部までご連絡ください。

## 【商品開発に携わった学生のコメント】

**大久保 結衣さん**：この取り組みを通し、商品開発をしてみたい!!という夢を叶えることができ、とても嬉しく思っています。大好きなごまを使い、また、自分たちの想いのこもったこのスイーツは特別においしく、この商品でたくさんの人を笑顔にしたいです!!ぜひ手に取ってみてください。

**南野 愛優花さん**：商品開発は何もかもが初めての経験で、提案や試作などがうまく行かず、行き詰まることばかりでした。しかし、絶対に商品化させたいという想いから、最後まで諦めず取り組み、見事近畿地区のローソンさんでの商品化を決めることができました。商品化が決定したとき、はじめて私たちの努力が認められたと実感し、今後の自信に繋がりました。

## 【なぜ株式会社和田萬と連携し、黒ごまを使用したのか?】

「ごまが大好き」な大久保さんと、「お菓子作りが得意」な南野さんがゼミにてスイーツの商品開発を志しタッグを組んだ。「私たちが新しい新たな挑戦」として、今までゼミの先輩が取り組んだことのない黒ごまを使用したスイーツの開発を目指し、大阪にあるごまの老舗企業和田萬と連携。開発にあたり、わだまん圃場「WADAMAN GOMA FARM」にて国産ごまの収穫も体験。市場調査や試作開発会議を経て、コクが特長の黒ごまを使用することが決定した。



▲国産ごまの収穫体験(左:大久保さん、右:南野さん)



▲(株)ローソン・(株)和田萬との開発会議の様子。  
多くの試作品を提案し、商品化が決定した。

## 【株式会社和田萬について】

1883年(明治16年)大阪天満にて創業した老舗ごま専業メーカー。本店である築215年の土蔵「萬次郎 蔵」では約100種類のごま商品を販売している。ごまの99.9%以上が海外からの輸入品であることを課題に感じ、2010年からわだまん圃場「WADAMAN GOMA FARM」にて国産ごま栽培を開始。また、ごま文化を広める一役を担い、ごまの食べ比べ教室や、煎りかた教室などを毎月開催している。

(本社：大阪市北区菅原町9-5 / 電話：06-6364-4387 / HP：<https://www.wadaman.com/>)

<取材申し込み・お問い合わせ先>

大阪成蹊大学 広報統括本部 担当：長坂・草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: [kouhou@osaka-seikei.ac.jp](mailto:kouhou@osaka-seikei.ac.jp)