

【産学連携】【地域連携】

神田外語大学学生が協力したイオントップバリュの商品

「トップバリュ おさかなミールキットシリーズ」4月3日(水)より発売

～学生たちがZ世代ニーズをつかむ水産品の開発に協力～

神田外語大学(千葉市美浜区／学長 宮内孝久)外国語学部鶴岡公幸教授のゼミが、イオングループのイオントップバリュ株式会社(千葉市美浜区／代表取締役社長 土谷美津子)に開発協力した水産商品「おさかなミールキットシリーズ」6品が、2024年4月3日(水)よりイオン系の販売店などで販売開始予定です。鶴岡ゼミの学生はZ世代(※1)の意見を取り入れたい同社のヒアリング調査への協力や試作品調理・パッケージの提案などをおこないました。魚と加熱調理された野菜、調味料がセットされ、フライパン一つで調理が完結できる冷蔵ミールキットシリーズです。

企画経緯

神田外語大学の外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡ゼミでは「研究演習」の一部として、企業とのコラボレーション企画をおこなっています。本学とイオングループは、2013年に「パートナーシップに関する協定」を結んでおり、同じ海浜幕張に本社を構えるイオングループのイオントップバリュ株式会社(以降、イオントップバリュ)と連携し、2023年10月より本プロジェクトを進めてまいりました。

イオントップバリュは、規格外や混獲などの理由であまり利用されていない“低利用魚”を活用した「トップバリュ モッタイナイお魚シリーズ」を販売するなど、水産物の消費拡大に取り組んできました。今回は、水産物の消費をより拡大していきたいZ世代にも手に取ってもらえるような商品を開発するため、協定を結ぶ本学との連携が始まりました。

開発にあたり、本学の学生は水産品に対するイメージやどのような商品であれば手に取るかなど、イオントップバリュからのヒアリング調査に協力したほか、同社のキッチンにて試作品の調理やパッケージデザインの提案などをおこないました。イオントップバリュとの試食会や打合せを2023年11月から幾度となく繰り返し、4月3日(水)より販売される運びとなりました。

Z世代はコストパフォーマンスとタイムパフォーマンスについて敏感であることがよく言われています。そういった特徴を踏まえ、このたび発売される「トップバリュ おさかなミールキットシリーズ」は、魚と加熱調理された野菜、調味料がセットされ、フライパン一つで調理が完結できる冷蔵ミールキットシリーズとなっています。



※1 1990年代半ばから2010年代序盤に生まれた世代で、2023年現在12歳～28歳前後の年齢層にあたる。デジタルネイティブ、SNSネイティブとも呼ばれる

商品特徴「トップバリュ おさかなミールキットシリーズ」

1パックに二人分の食材、調味料が入ったメニュー付きの商品です。同シリーズは「ぶり大根」「鮭のちゃんちゃん焼」「えびのココナッツカレーソース炒め」など計6品。

「ぶり大根」であれば、ぶりと輪切り大根二人分とぶり大根を煮詰めるときに必要なたれが入っています。作り方がパッケージに記載されており、消費者はまな板や包丁無しで、本来であれば手間のかかる料理を時短で用意できることが魅力です。

野菜は丁寧な下ごしらえと加熱調理により、すぐに火が通り短時間で魚料理をつくることができます。調理準備から片付けまで少しでも時短をしたい方などにおすすめです。また、岡山産の蒸牡蠣、チリ産の銀鮭など一部の魚はMSC認証・ASC認証の魚を使用しています。

企画概要

商品名:「トップバリュ おさかなミールキットシリーズ」

販売日程:2024年4月3日(水)より順次

販売店舗:「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など、全国約700店舗

※一部店舗により品揃えが異なる場合、また取り扱いがない場合があります

品目数:6品目

価格:本体698円(税込753.84円)~798円(税込861.84円)

※単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります

内容:

「鮭のちゃんちゃん焼」「えびのココナッツカレーソース炒め」「ぶり大根」

「ほたて貝の中華風炒め」「白身魚のコチュジャン焼」「えびと牡蠣のアヒージョ」

学生が企業とやりとりをする中で、検討から商品化までのプロセスを知り、さまざまな課題をクリアしていく必要性を学ぶことが本企画の大きな学びであり特徴となります。目線の異なる企業と消費者の双方が納得のいく方向にもっていく難しさを経験しました。

イオントップバリュ株式会社様コメント

この度は神田外語大学の皆さんから直接意見を伺う機会を頂き大変有難く思っております。直接頂いた意見を取り入れる事で、わたしたちが想定していた若い世代のイメージと実態のギャップを埋める事が出来たのは非常に新鮮であり、勉強になりました。特に、重視点として意見が出たタイムパフォーマンスやコストパフォーマンスに応える商品である今回のミールキットシリーズでは、商品価値が伝わりにくいという皆さんのご意見を参考に、パッケージデザイン変更を行わせて頂きました。

今回の取組みに参加下さった学生の皆さん、ご協力を頂きました先生方、キャリア教育部の皆さま、本当に貴重な機会を頂き有難うございました。

学生の声(代表者のみ)

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 岩坂まいさん

鶴岡ゼミは食品マーケティングを学ぶゼミのため、企業と関わって商品開発に関わることは多いのですが、学生という立場で提案しても、実際に商品化することをイメージすることが難しいです。今回、そういったノウハウを知り尽くしたプロと関わることで、商品化するまでの過程を間近で学ぶことができ、大変貴重な機会となりました。

例えば、打合せの中で、しらすのパッケージの作り方をご説明いただいたのですが、これが大変興味深かったです。パッケージを密閉するための圧着箇所があるのですが、圧着する際の温度によって賞味期限が変わる可能性があることを知りました。温度が低すぎると剥がれの原因にもなりますが、高すぎると密着しすぎて力の弱い女性や子どもが開けにくくなってしまいうため、消費者の要望と企業の考えのバランスをとった商品づくりをしていて、プロを感じました。



▲(左)学生がイオントップバリュと打ち合わせをしている様子(2024年1月25日)
(右)イオントップバリュとの試食会の様子(2023年12月28日)

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10名、3年生13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。

<過去の事例>

・千葉県洋菓子協会とのコラボ:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/54154/>

・洋菓子店「スイーツミズノヤ」とのコラボ:

<はちみつレモンケーキ><https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/>

<シナモンコーヒー 焼きドーナツ><https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/250012/>

・ミニストップとのコラボ:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/227939/>

・高秀牧場とのコラボ:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/230708/>

参考リンク

【神田外語大学 HP】

<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/>

【イオントップバリュ株式会社 HP】

<https://www.topvalu.net/>

【神田外語グループ X(旧 Twitter)】

https://twitter.com/kandag_official

▼本件に関する報道関係の方の問い合わせ先

学校法人佐野学園(神田外語グループ) グループコミュニケーション部 担当:室井 優太郎

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

※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/>