

【産学連携×冬の新商品】

神田外語大学の学生とベーカリーチェーン「ピーターパン」が コラボ商品「ラザニアパン」を販売

神田外語大学（千葉県美浜区／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は、同じ千葉県内のベーカリーチェーン「ピーターパン」（本社：千葉県船橋市／代表取締役社長 大橋珠生）と連携したコラボ商品「ラザニアパン」を販売します。今回のコラボ商品は、海外の食文化を取り入れた特別なパンとして、クリスマスシーズンを彩る一品です。2024年10月26日（土）・27日（日）に開催される本学の学園祭「浜風祭」にてお披露目され、同年11月1日（金）よりピーターパンの店舗でも販売中です。



▲ コラボ商品「ラザニアパン」



▲ ゼミ授業で実施された試食会の様

海外の風味を楽しむ「ラザニアパン」

「ラザニアパン」は、イタリア・ナポリ発祥のパスタ料理「ラザニア」をインスピレーションに、ホワイトソース、ミートソース、パンネを層状に重ね、仕上げにチーズを乗せて焼き上げた贅沢なパンです。ラザニアの豊かな風味を手軽に楽しめる一品となっています。

商品名	ラザニアパン
価格	神田外語大学学園祭「浜風祭」： 350円（税込） ピーターパン店舗： 302円（税込）
販売期間・場所	2024年10月26日（土）・27日（日） 神田外語大学学園祭「浜風祭」 2024年11月1日（金）よりピーターパンの一部店舗で販売中

企画経緯

神田外語大学は、異文化理解や多様な価値観を尊重する教育を重視しています。今回の「ラザニアパン」の企画は、学生たちが学んだ異文化への理解をもとに、海外の食文化を取り入れた商品開発に挑戦し、そのアイデアを形にしたものです。

このプロジェクトは、クリスマスシーズンにふさわしい新商品を開発するために、2024年7月からスタート。学生たちが主体的にアイデアを出し合い、試作会や試食会を重ねて完成した「ラザニアパン」は、多くの人に楽しんでもらえるよう工夫が凝らされています。

<プロジェクトメンバーのゼミ生たち>

平木 利奈（ひらき りな）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 4年

小山内 優太（おさない ゆうた）さん／外国語学部 英米語学科 4年

茂木 凜奈（もぎ りんな）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

竹内 遥夏（たけうち はるか）さん／外国語学部 英米語学科 3年

矢部 颯太（やべ そうた）さん／外国語学部 英米語学科 3年

ゼミ生(代表者) コメント

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 4年 平木 利奈（ひらき りな）さん

この度、企画させていただきましたラザニアパンは、昨年11月～12月に発売された「ジンジャーブレッド」に続くピーターパンとのコラボ第2弾となる商品です。この商品は、「海外の食文化に触れられる商品かつ、冬の一大イベントであるクリスマス盛り上げられるような商品を作りたい」という想いのもと提案し実現いたしました。

ラザニアは、イタリアを起源とするパスタ料理で特別な日を彩る料理として世界中に広まりました。作る工程が多く手間がかかるラザニアをパンにすることで、気軽にクリスマスの特別感を味わえる商品となっています。商品の完成に至るまでには、ピーターパンの皆様やプロジェクトメンバーと打ち合わせを繰り返し、「より多くのお客様に手に取っていただくためにはどうしたら良いか」、試行錯誤を重ねここまで辿り着きました。

小さなお子様から大人まで幅広い世代のお客様に愛していただける商品になったと思います。ラザニアパンで皆様のクリスマスシーズンを彩ることができたら嬉しいです。

ピーターパン コメント

井川 未織 氏

昨年に引き続き、今年もコラボのお話を頂きました。神田外語大学さんらしい「海外の食文化をパンで表現する」という提案は、弊社の「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」という事業コンセプトに非常にマッチしていると感じました。

12月のクリスマスに向けて、イタリアの特別な日のご馳走メニューである「ラザニア」をモチーフにしたパンを提案していただき、商品開発することができました。昨年と開発メンバーも変わり、弊社としてもたくさんの試作を重ねる中で技術の向上の良い機会になりましたし、何より学生さんからのアイデアはとても斬新で勉強になりました。

学生さんと一緒につくったラザニアパンを通して、お客様には、大切な人と過ごすクリスマスシーズンを心温まるものにしていただければ嬉しいです。

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7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/
イオントップバリュ	https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/357509/
老舗米菓子店「東あられ」	https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/398329/

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

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

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

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

