

商学連携による本市ゆかりの新商品が完成！本日試食会を開催します！ ～千葉県洋菓子協会と神田外語大学がコラボレーション～

千葉市商学連携型商品開発事業補助金を活用した本市ゆかりの新商品を、千葉県洋菓子協会と神田外語大学が連携し、開発しましたので、お知らせします。
また、本日、新商品の試食会を開催しますので、併せてお知らせします。

1 趣旨・経緯

神田外語大学鶴岡ゼミの所属学生による、野菜が苦手な子供達の野菜に対する苦手意識克服を目指し、食べやすさを重視したスイーツづくりに取り組みたいという企画を、千葉県洋菓子協会が実現しました。

開発したスイーツの材料として市内産のニンジンを使用しておりますが、本市においては古くからニンジンの生産が盛んであるため、本市ゆかりのニンジンの消費促進を目指した取り組みともなっております。

2 本事業の特色

千葉県洋菓子協会に加盟する市内4店舗において、それぞれの店舗が異なる焼き菓子を開発しました。

なお、商品開発に当たっては、材料の一部に市内産ニンジンを使用することを統一ルールとし、それ以外は各店舗が自由に製作することで、その店の特色を打ち出せるものとなっております。

また、ニンジンの活用方法としては、直接混ぜ込むほか、市内のニンジンを使用して製造した「にんじんジュース」を用いるなど、ニンジンの様々な風味が楽しめる商品となっております。

これに加え、開発した商品を販売する際には、神田外語大学鶴岡ゼミが企画し、作成したキャラクター「キャロちゃん」のシールを貼り、神田外語大学とのコラボ商品であることをPRします。



キャロちゃん

3 開発した商品（全4商品）

- (1) <商品名> キャロちゃんのサブレ
 ア 製造者 お菓子工房 vanille (バニーユ)
 イ 商品の特徵 野菜が苦手な方でも食べやすいニンジン風味のサブレとすることを心掛けた。また、製造したサブレをニンジンに見立てるため、形をニンジン型にするとともに、梱包するときに使用するリボンを緑色にし、葉っぱを連想させるようあしらえた。
 ウ 価格 200円（税抜）



- (2) <商品名> キャロちゃんのパウンドケーキ
 ア 製造者 FRIEND (フリアン)
 イ 商品の特徵 野菜特有の匂いをオレンジの皮や、バジルを混ぜ込むことによりうまく解消できた。合成着色料のかわりに、パプリカを使うなど、安全・安心の商品提供を行う。
 ウ 価格 186円（税抜）



- (3) <商品名> キャロちゃんの焼きドーナツ
 ア 製造者 SWEETS MIZUNOYA (スイーツミズノヤ)
 イ 商品の特徴 様々な嗜好の方に興味をもっていただけるようにニンジンの香りをほのかに感じるように仕上げた。
 また、食感は普通のドーナツよりも柔らかく仕上げ、もともと販売していたドーナツの新たな味として展開する。
 ウ 価格 240円(税抜)



- (4) <商品名> キャロちゃんのマドレーヌ
 ア 製造者 Patisserie 晴れの日
 イ 商品の特徴 キャロットケーキが有名なイギリスを意識し、風味にシナモン、食感にはクルミやレーズンを使用。実際にヨーロッパで使われているキャラウェイを使用するなど、商品の匂いに焦点を当てた。
 当該事業の軸であるニンジンフードプロセッサーで細かくし、材料に加えている。
 ウ 価格 200円(税抜)



4 販売スケジュール

- 10月26日、27日 神田外語大学 学園祭「浜風祭」
 11月4日 千葉湊大漁まつり
 ※11月上旬以降に、開発した店舗にて販売開始予定

5 試食会

- (1) 日時 令和元年10月24日(木) 15:00～
 (2) 会場 市役所本庁舎3階 市政記者室内
 (3) 内容
 ア 本市から補助金の概要説明
 イ 千葉県洋菓子協会から連携に至った経緯及び現状報告
 ウ 神田外語大学から新商品のPR
 エ 試食及び質疑応答
 (4) 出席者
 千葉県洋菓子協会(会長 大木悟、副会長 平野謙一、理事 水野谷祐一)
 神田外語大学(外国語学部国際コミュニケーション学科 鶴岡公幸教授、
 ゼミ生 4年生 安居純、3年生 山口まい、3年生 高木華乃)
 千葉市経済農政局長

6 千葉市商学連携型商品開発事業補助金について

商業団体等が、千葉氏・大賀ハスなど千葉市を由来とする歴史・風土をモチーフとする等、本市にゆかりのある食品を活用した商品開発等を、大学、専門学校等と商学連携により行い、物語性のある商品・サービスを提供することで、販路・売上拡大を図ることを目的とした補助金。
 (上限額200千円、補助率1/2、採択件数1件)

【参考1】各団体の概要

・千葉県洋菓子協会

昭和43年に設立され、会員の親睦融和と経営の合理化を促進し、製造技術及び店舗サービスの向上をはかり洋菓子の普及を図ることを以って目的とする。

また、本市と千葉県洋菓子協会は、協会が主催する「千葉県洋菓子作品コンテスト」における「市長賞」の受賞者に対し、本市関係者が出席し、賞状の授与を行っている。

・本事業に参加する市内4店舗について

- 1 (1) 店舗名称 お菓子工房 vanille (バニーユ)
(2) 所在地 千葉市中央区椿森 2-14-11
(3) 店舗の特色 作り手が楽しみ、そして、購入者には見た目も味も楽しんでもらうことを基本理念とし、購入者の要望に沿うケーキを、世界にただ一つのオリジナル特注ケーキとしてお渡しする「スイーツモデル」を展開している。
- 2 (1) 店舗名称 F R I A N D (フリアン)
(2) 所在地 千葉市若葉区小倉台 6-26-11
(3) 店舗の特色 良質な食材と作り立てにこだわり、定番のスイーツにくわえ、季節にあわせた商品を豊富に用意している。
また、甘さ控えめの商品もあるため、女性客だけではなく、男性客からの支持も厚い。
- 3 (1) 店舗名称 SWEETS MIZUNOYA (スイーツミズノヤ)
(2) 所在地 千葉市美浜区高洲 1-16-55
(3) 店舗の特色 千葉生まれ千葉育ちのシェフが食べやすさを重視し、また食べたくなるお菓子作りを行う。定番商品はもちろん、旬の素材を使用した限定商品をたくさん取り揃えるほか、店舗の内外の作りにもこだわりをみせる。
また、千葉市ギフトセレクション2015における手土産部門優秀賞に、潮風の香る街をイメージして作られた「海岸通りの塩ブッセ」が選ばれている。
- 4 (1) 店舗名称 パティスリー Patisserie 晴れの日
(2) 所在地 千葉市緑区おゆみ野 2-17-3
(3) 店舗の特色 誕生日のデコレーションケーキはもちろん、手土産に喜ばれる焼き菓子の箱詰めや、様々なお返しに使えるラッピングものなど、バラエティに富んだ商品を多くそろえている。
また、千葉市ギフトセレクション2015における贈答部門優秀賞に、「房総菓子文庫千葉市セレクション」が選ばれている。

・神田外語大学及び鶴岡ゼミについて

1 神田外語大学について

神田外語大学は、開学以来「言葉は世界をつなぐ平和の礎」を建学の理念として、高度な外国語運用能力を涵養するとともに、英米やアジア、イベロアメリカといった専攻言語圏の様々な事柄に対する知識を享受することで、豊かな教養を有し国際社会に貢献しうる人材の育成に取り組んでいます。

2 鶴岡ゼミについて

マーケティングを実践的に学ぶことを目的としている。食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手がけてきた。現在4年生3名、3年生9名が所属。「千葉限定キャリアインカレ2019」で「企業賞」受賞。



当該事業の打ち合わせ

【参考2】本市とニンジンとの関係について

(千葉市ホームページ 生産者出張授業資料(春夏ニンジン)から)

明治時代、すでに千葉市内ではニンジンが栽培されていました。

大正時代に入ると幕張・武石の生産者が品質改善を行い、「幕張三寸」を育成しました。

戦後になると、幕張・武石では寒さを好む春夏ニンジンと暑さに強いコマツナやダイコンなどを組み合わせて栽培することが増えました。

その後、落花生を多く栽培していた東の地域(若葉区、緑区)でも秋冬ニンジンが広まりました。

いずれの地域もニンジン産地指定を受け栽培面積が拡大しました。

【参考3】千葉市商学連携型商品開発事業補助金の採択までのスケジュール

- ・募集期間 令和元年7月17日～7月24日(応募1件)
- ・プレゼンテーション審査 令和元年8月8日
- ・交付決定、事業開始 令和元年8月15日



【開発した4商品】