

神田外語大学とミニストップの産学連携企画「アジアン弁当」

10月25日(火)よりミニストップ 241 店舗にて発売

～10月22日(土)・23日(日)の学園祭「第36回浜風祭」にて先行販売～

神田外語大学(千葉市美浜区／学長 宮内孝久)国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のゼミとイオングループのミニストップ株式会社(千葉市美浜区／代表取締役社長 藤本明裕)が共同開発したコラボ商品「アジアン弁当(ナシゴレン風プレート)」と「アジアン弁当(カオマンガイ風プレート)」が、10月22日(土)・23日(日)の学園祭「第36回浜風祭」にて1日1種類につき50食(2日で計200食)限定販売されます。また、10月25日(火)～11月14日(月)の期間限定で、東京・千葉・茨城県内のミニストップ計241店舗にて販売予定です。コロナ禍でなかなか海外に行けない中、少しでも海外気分を味わえるようアジア諸国の料理で構成された弁当となります。鶴岡ゼミの学生がメニューを提案し、ミニストップ株式会社との連携のもと商品化が実現しました。商品には鶴岡ゼミにてデザインしたパッケージシールを貼り、コラボ商品であることがわかるようになっています。

神田外語大学の外国語学部鶴岡ゼミでは「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ミニストップ株式会社(以降、ミニストップ)と連携し、本プロジェクトを進めてまいりました。

コロナ禍でなかなか海外渡航ができない中、少しでも海外気分を味わえるよう、アジア諸国の料理を組み合わせたお弁当企画をゼミの学生が考案しました。ミニストップおよび製造委託先である株式会社日本デリカフレッシュと試食会や打ち合わせを繰り返し、このたび販売される運びとなりました。

アジア料理をコンセプトとしたのは、本学のアジア言語学科とアジア食堂「食神」が、コラボをする上で特徴的であると考えたためです。アジア言語学科では、発展を続ける5つの国(中国・韓国・インドネシア・ベトナム・タイ)の言語を1つの学科に集約し、広く「アジア」という単位で世界を捉える力を養います。食神は上記の国々について、言語だけでなく、食を通じて文化を知ってもらいたいという思いから、2014年にオープンしました。日本で初めて日本アジアハラール協会より「ムスリムフレンドリー・ハラール証明」を取得した学生食堂でもあります。食神の飯原シェフも本企画のアドバイザーとして参画しました。

2種類のコラボ弁当は上記5つの国における家庭料理で構成されており、ナシゴレン風プレートに入っている鶏唐揚げはインドネシア料理におけるヤシ油を使ったアヤムゴレン風の味付けでアジアを感じられます。また、カオマンガイ風プレートのご飯は、レモングラスが効いてさわやかさを感じます。他にも通常のコンビニ弁当ではなかなか味わえない品目が多く、それぞれ特色の異なる弁当となっているため、アジア諸国の料理を楽しむことができます。



▲アジアン弁当「ナシゴレン風プレート」(左)と「カオマンガイ風プレート」(右)

企画概要

商品名:「アジアン弁当 ナシゴレン風プレート」、「アジアン弁当 カオマンガイ風プレート」

販売元:ミニストップ株式会社

製 造:株式会社日本デリカフレッシュ(業務委託先)

価 格:第 36 回浜風祭/500 円(税込) ミニストップ店頭/537 円(税込)

※ミニストップの税込価格は、お持ち帰り時に適用される軽減税率 8%にて表示しております。イートインスペースで飲食される場合は標準税率 10%が適用されます。

開発期間:2022 年度前期

販売日程:

2022 年 10 月 22 日(土)・23 日(日)/本学の学園祭「浜風祭」にて先行販売予定

2022 年 10 月 25 日(火)~11 月 14 日(月)/千葉センターエリアのミニストップ店舗(千葉県 138 店、東京都 89 店、茨城県 14 店)にて発売予定

※一部店舗で取り扱いの無い場合がございます。

※浜風祭での販売は 1 日 1 種類につき 50 食(2 日間で計 200 食)のみとなります

内 容:

「アジアン弁当 ナシゴレン風プレート」

ナシゴレン風チャーハン(インドネシア)、アヤムゴレン風鶏唐揚げ(インドネシア)、チャプチェ風春雨炒め(韓国)、ディサンシェン風野菜炒め(中国)、ラウサオ風玉ねぎ炒め(ベトナム)

「アジアン弁当 カオマンガイ風プレート」

カオマンガイ風鶏ご飯(タイ)、ソムナム風パパイヤ和物(タイ)、ディサンシェン風野菜炒め(中国)、ラウサオ風玉ねぎ炒め(ベトナム)

メニューおよびパッケージは学生が企画・デザインしたものととなります。弁当箱の青と赤は本学のイメージカラーとなっております。また、学生が企業とやりとりをする中で、特許や価格面など、さまざまな課題をクリアしていく経験が本企画の大きな学びであり特徴となります。立場の異なる学生と企業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。

ミニストップ担当者コメント(ミニストップ株式会社 人事総務本部 秘書・コミュニケーション部 部長 迎 眞紀 様)

ミニストップとして学生とのコラボ経験はこれまでもありますが、やはり学生の考えというのは斬新なものがあります。通常、コンビニ弁当は広く食べてもらいたいことから、近い内容の商品になりがちですが、今回のアジアン弁当は他とは差別化された商品になったと思います。特にカオマンガイのご飯はレモングラスが効いてさわやかで普通の食事では味わえない味になっています。他にも普通は味わえないものが多くとても楽しいです。多くのお客さまに楽しんで召し上がっていただけるのではないかと思います。

ゼミ長コメント(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 東 陽菜さん)

企画にあたってメニューの選定に苦労しました。学生の料理に関する知識が不足しているため、多国籍料理の調和性や、常温又はチルド保存向けのメニューにするかなど、多くの点を考慮することが難しかったです。そのため、知人のエスニック料理屋さんやアジア言語学科の先生・校内食堂の食神など、さまざまな方の意見を集約しながら、メンバーで何度も調べ直し、メニューを決定しました。

また、パッケージデザインの著作権・特許を考慮し、限られたサイズの中で必要な情報をわかりやすくデザインするために、何十回も修正を繰り返し、メンバー全員が納得のいくパッケージを作成することも大変でした。10 月の販売に合わせたスケジュールで動いていたため、チーム内のミーティングやゼミだけでなく、各自が隙間時間を利用することで、迅速に作業を進めることができました。みんなで話し合いを重ね、試行錯誤した時間はとても濃い時間になり、大きな経験となりました。

この活動に関係する皆さんに感謝しています。神田外語大学鶴岡ゼミとミニストップ様コラボのアジアン弁当を、ぜひ多くの方に楽しんでいただきたいと思います。



▲(左)学生が企業側と打ち合わせをしている様子(7月27日) (右)ミニストップとの試食会の様子(9月29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8名、3年生10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>

・日本酒の蔵元「飯沼本家」とのコラボ:

https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/kuis_news/detail/0510_0000004259.html

・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:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/>

参考リンク

アジアン食堂「食神」:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/main/shokujin/>

▼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/>