



「Z世代がネットで買いたくなるスイーツ」 武庫川女子大学が産学連携で開発、販売へ

武庫川女子大学経営学部と「ライフスタイルメディア『TASTEMADE』」を運営する Tastemade Japan 株式会社がコラボレーションし、「Z世代がインターネットで買いたくなるスイーツ」をテーマに、オリジナルの「カヌレ」と「琥珀糖」を共同開発しました。『TASTEMADE』の公式オンラインストアで販売するとともに、阪神梅田本店1階催事場で2023年2月15日から21日まで期間限定販売します。

Z世代にあたる女子大学生がオンラインストアで買いたくなるスイーツを開発しようと、武庫川女子大学経営学部と Tastemade Japan 株式会社が連携。プロジェクト「武庫女スイーツ部！」として2022年5月から2、3年生10人が実践学習の一環で取り組んできました。

学生たちは2チームに分かれ、人気スイーツのフィールド調査やZ世代女子へのアンケート調査を実施。各チームが商品アイデアを考え、第二次ブームといわれる「カヌレ」とSNS映えて話題の「琥珀糖」に絞り込みました。「カヌレ」は新潟発のカヌレ専門店「canelé de CHIANTI」に、「琥珀糖」は大分県の中津菓子「かねい」に、それぞれ開発を依頼。学生たちは試作と試食を繰り返して完成度を高めるとともに、パッケージ用のシールやリーフレット等を考えました。また、チーム別にInstagramでプロモーションを続けてきました。

開発した「カヌレ」は、新食感カヌレ6種入り『Bonheur(ボヌール)』と『Avenir(アヴニール)』。フランス語で「幸福」を意味する『Bonheur(ボヌール)』は人気のフレーバー6種セット。「未来、期待」を意味する『Avenir(アヴニール)』は、大人のフレーバー6種セットです。

「琥珀糖」の開発商品は、「食べる宝石『いとをかし。』」。清少納言の「枕草子」をモチーフ

に日本の四季をイメージした4種。人工着色料は使わず、宝石のような色合いとイチゴ味やブルーハワイ味など幅広い味展開を楽しめます。

2月15日から TASTEMADE の公式オンラインストア <https://shop.tastemade.jp/> で発売するとともに、阪神梅田本店で期間限定販売します。対面販売は下記のとおり。

日時：2023年2月15日（水）～21日（火）午前10時～午後8時

場所：阪神梅田本店1階 OYATSU EVENT「おやつのひきだし」催事場

初日の2月15日は開発した学生リーダーと指導した高橋千枝子教授、TASTEMADE の担当者が常駐します。そのほかの日も学生が交代で販売に携わります。

取材のご依頼、本件に関する問い合わせは

武庫川女子大学広報室 Tel 0798-45-3533

メール kohos@mukogawa-u.ac.jp

へお願いします。

【商品概要】

カヌレ

『Bonheur(ボヌール)』 販売価格 1850円(税込)

ココア・バナナ・ヘーゼルナッツ・プレーン・抹茶・チーズの6種入り

『Avenir(アヴニール)』 販売価格 1850円(税込)

カフェ・西京味噌・ピスタチオ・ごま・アールグレイ・ほうじ茶の6種入り



琥珀糖

「春はあけぼの～暁～」 「夏は夜～月夜～」 「秋は夕暮れ～黄昏～」 「冬はつとめて～雪華～」
販売価格 単品 1080 円、2 個セット 2160 円、4 個セット 4320 円 (いずれも税込)



カヌレを考案したチーム



琥珀糖を考案したチーム