

<ANA FESTA×辻製菓専門学校 産学連携プロジェクト> 学生が ANA FESTA のお土産スイーツを開発 大阪国際空港内で開発商品「大阪・サクリスター」販売中

辻製菓専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)と、ANA が就航する国内 34 空港に店舗を構える ANA FESTA 株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役社長:鈴木裕二氏)の産学連携プロジェクトにおいて、本校の学生がオリジナル商品開発に挑戦しました。

辻製菓専門学校と ANA FESTA は、昨年秋に産学連携プロジェクト「大阪発！お土産菓子開発プロジェクト」をスタートさせました。学生に大阪土産の定番となるようなオリジナル菓子の提案を呼びかけたところ、洋菓子・和菓子を問わず全 37 商品が提案されました。2 次選考を経て、洋菓子専攻の学生が考案した「大阪・サクリスター」が採用されることとなり、生産ラインに乗るよう改良を加えながら、味や見た目、食べる側にも配慮したコンセプトに沿うように商品化が進められました。試作からパッケージデザインに至るまでの工程に少しずつ携わらせていただき、学生にとって大変貴重な経験となりました。同商品は、8 月 5 日より大阪国際空港内の ANA FESTA 店舗で販売されています。



【商品名】

大阪・サクリスター (6 本入り:1,080 円・税込)

何層にも折り重ねたバターたっぷりの本格パイ生地の上にチョコレートをかけ、更にその上にストロベリー、パッションフルーツのドライフルーツとナッツを散りばめ、大阪のにぎやかさを表現。パイそのものの美味しさはもちろん、先から食べていくと3種類の異なった味が楽しめるのもこの商品の特徴。ビジネスでの利用が多い空港での販売であることから、仕事の合間に片手で手軽に食べることができ、家族や会社へのお土産になるようにと考案。

■商品開発:松田 朋子コメント (製菓技術マネジメント学科 2 年)

このプロジェクトの説明を聞いたときは、おもしろそうだな、ぜひ挑戦したいと思いました。フランス菓子の本を見たりしながらイメージを膨らませ、具体的にコンセプトやお菓子のスケッチを仕上げたのは、実は提案締切の前日でした。空港でのお土産品ということで、仕事で利用される方も多いと聞き、仕事や作業をしながら食べたり、お土産として配れるように個包装できるお菓子を作りたいと思って考えました。商品化までの過程で、多くの人が関わって作られていくことが実感できたことは勉強になりましたし、その工程が楽しかったです。自分が提案したお菓子が商品化されたのは信じられない気持ちですが、自分の名前が入ったパッケージデザインも、お菓子が丁寧に包装されているところもとても気に入っています。両親や親戚、友達がとても喜んでくれ、そのことがより一層嬉しかったです。このような経験ができたことを誇りに思います。



記念品としていただいた、ネーム入りの「ANA Boeing787 ミニチュア」と「大阪・サクリスター」とともに