

## 【産学連携】農学部食品栄養学科学生が京阪百貨店人気店舗とコラボ 甘・旨・苦・酸・塩の「五味」を切り口に弁当開発

摂南大学（学長：久保康之）は、10月10日～30日まで京阪百貨店「秋の大感謝祭特別企画」において、京阪百貨店の人気店舗2店とコラボレーションし「五味」を切り口としたコラボ弁当を開発しました。

### 【本件のポイント】

- 産学連携による「五味」（甘・旨・苦・酸・塩）を切り口としたコラボ弁当を開発
- 農学部食品栄養学科の学生と京阪百貨店の人気店舗がコラボレーション



黒川ゼミの学生らによる学生販売応援日の様子

### ■企画の背景

本企画は、五味という新しい切り口からオリジナルコラボ弁当の開発に挑戦しました。学生らはさまざまな角度から五味を表現することで食の新たな魅力を伝える試みに取り組んでいます。

参加学生は、企画立案から店舗との打ち合わせ、メニュー開発、栄養計算、当日の店舗販売まで、一連のプロセスに携わりました。店舗スタッフとの連携を深めながら、お客様の声を積極的に収集するなど、学生らの主体的な行動力が際立ちました。

この産学連携企画は、実践的な学びの場としても機能して、大学と企業の連携が就職を意識したキャリア教育にもつながっています。今後においても、本企画の成果を踏まえ、産学連携による食育活動を継続的に展開していく予定です。学生らの創造力と専門知識を生かし、地域社会の健康増進に貢献していきます。

### ■5つの味を取り入れたコラボ弁当2種の特徴

#### ①グリーングルメ×摂南大学「五味をめぐる 味旅弁当」

5つの基本味を巧みに取り入れたお弁当です。海の幸のサラダと島豆腐とひじきのサラダという2種のぜいたくサラダが特徴。「甘・塩・酸」はソースや加熱野菜から、「旨」は鶏とチーズの大葉巻きや小海老のフライから、「苦」はケールなどの葉野菜から感じられます。管理栄養士を目指す学生たちの創意工夫が詰まった、食育と美味しさを兼ね備えた特別なお弁当です。商品名に込めた五味の世界を、一口一口楽しめる“味わいの旅”へと案内するイメージで開発しました。厳選された素材それぞれが織りなすハーモニーの中から、新しい美味しさを発見できる商品になっています。



「五味をめぐる 味旅弁当」

## ②梅の花×摂南大学 「五つの味がつまった秋の彩り弁当」

豆腐ハンバーグをメインに、湯葉や生麩など、秋の味覚をたっぷり詰め込んだ五味を楽しむ2段弁当です。大根おろしソースでいただく豆腐ハンバーグは、さっぱりとした味わいが魅力。副菜には、蓮根饅頭湯葉あんかけ、生湯葉の小松菜のお浸し、湯葉揚げなど、梅の花の定番料理がそろいます。更に、出汁の旨味を凝縮したきのこご飯、甘味のある2種の生麩田楽と大学芋、酸味を効かせた大根なます、ほのかな苦味と塩味がアクセントの銀杏の素揚げなど、食感や味わいのバラエティも豊かに仕上げています。



「五つの味がつまった秋の彩り弁当」

### ■販売した学生の声

五味を意識した商品開発において、企画段階から一つ一つの味わいを丁寧に研究し、マイナスイメージのある苦味も美味しく表現できるように人気食材のケールを活用し、工夫しました。グリーングルメの特長を生かし、斬新なアイデアを追求することで、オリジナルドレッシングの開発も実現しました。何度も試行錯誤を重ねた結果、発売後は予想を上回る反響をいただき、学生販売応援日には毎回午前中で完売するほどの人気商品となりました。



広告やチラシをご覧になって来店くださったお客様や在学生のご家族など、多くの方々に商品をお手に取っていただき、開発に込めた想いのお客様に届いていることを実感しています。

### ■グリーングルメ企画担当者の声

学生たちから寄せられた18種類ものアイデアは、いずれもテーマに沿った魅力的なものでした。私たちは、グリーングルメが大切にしている野菜を軸に、学生たちの斬新な発想を取り入れながら商品開発を進めました。当初は1種類のお弁当を開発する予定でしたが、「平日のビジネスパーソン」と「週末のファミリー層」という京阪沿線の異なる顧客層に着目した提案があり、2種類開発することになりました。学業や資格取得の勉強と並行しながらの挑戦でしたが、学生たちの真摯な取り組みによって、魅力的な商品が完成しました。

---