

2022年10月26日(水)

学校法人 塚本学院

大阪芸術大学

報道関係各位

**大阪芸術大学×ニコニコのり株式会社 包括連携協定締結のお知らせ**  
**共同開発商品をららぽーと EXPOCITY にて限定販売**

大阪芸術大学(学校法人塚本学院/所在地:大阪府南河内郡/学長:塚本 邦彦)は、ニコニコのり株式会社(本社:大阪府大阪市 代表取締役社長:白羽清正 以下ニコニコのり)と3年間の「包括連携協定」を締結いたしました。そして2022年10月29日(土)、30日(日)に開催される「ららぽーと EXPOCITY キッチンカーイベント」に出店するニコニコのりが運営するおにぎらず専門店 笑屋 NICO-YA キッチンカーにて、共同開発した商品「世界のおにぎり」を発売いたします。



大阪芸術大学は、建学の精神にもとづき、芸術における狭義の創造性にとどまらず、科学技術・産業・交通・通信・政治・行政その他社会活動全般にわたり創造性を奨励し、柔軟に広義の創造性を発揮できる人材の育成に力を入れています。今回の包括連携業務では商品開発において双方連携のもと、大阪芸術大学の学生の創造力とアイデアとニコニコのりの商品開発力を活かし、2025年大阪・関西万博に向けて世界の食文化を広める「世界のおにぎり」を共同開発、デザインプロデュース。大人から子供までの多世代に対して食を通じた創造的な「学び」の実践を行い、新しい「学び」の循環を作り出すことを目的としております。今後、ニコニコのり株式会社と連携・協力しながら、さまざまな取り組みを行ってまいります。

## ■ 取り組み計画

大阪芸術大学とニコニコのり株式会社は、3年間の連携・協力を予定しており、まずは以下の取り組みを実施いたします。

### ・「ららぽーと EXPOCITY キッチンカーイベント」に出店

本取り組みの第一弾として、2022年10月29日（土）、30日（日）に開催される「ららぽーと EXPOCITY キッチンカーイベント」にニコニコのりが運営するおにぎらず専門店 笑屋 NICO-YA キッチンカーを出店し、大阪芸術大学の学生が共同開発として携わった商品「世界のおにぎり」を発売いたします。

【商品概要】 各商品：250円（税込）

- ・韓国料理の「チョクミポックム」をイメージし、コチュジャンと仕上げの花椒でピリ辛な『チョクミポックムおにぎり』
- ・バルサミコ酢と刻んだピクルスでさっぱり！まるでサラダな『インサラータおにぎり』
- ・チュニジア料理の「オジャ」をイメージした『オジャおにぎり』。うずらの卵入り！
- ・ハワイの定番調味料「フリフリソース」を使用。パイナップルの甘みとスパムの塩気がよくあう『パイナップルチャーハンおにぎり』
- ・クミン、コリアンダー等の複数のスパイスとナッツを使用したミックススパイス「デュカ」を使用した『デュカおにぎり』

### 【ららぽーと EXPOCITY キッチンカーイベント 概要】

開催日時：2022年10月29日（土）、30日（日） 各日 10:00～19:00

開催場所：ららぽーと EXPOCITY 1F 空の広場（大阪府吹田市千里万博公園 2-1）

参加費：無料

### 【デザイン学科ハイパープロジェクト「わたしぼくデザイン」】

ハイパープロジェクトは、学年・コースを横断しプロジェクトに取り組む実践的な授業として生まれました。「わたしぼくデザイン」はそのひとつとして2019年に生まれたプロジェクトです。初年度は、想像力をデザインする体験型デザインエンターテインメントとして展覧会を開催し、その後リサーチとアイデアワークショップを繰り返しながら、自分たちが実現したいプロジェクトテーマを導き出しました。そのひとつが食をデザインする「世界のおにぎり」です。テーマが食に関わることであることから、在阪企業の「ニコニコのり」様へアプローチし、食の専門家ではない学生ならではのアイデアやデザインに共感いただき、万博とその先の未来を共創していくことになりました。

2022年はより具体的に「世界のおにぎり」を実際に販売することを目標に、アドバイスをいただきながら共同開発を進めていきました。1年以上の間、外国料理店のリサーチとアイデアワークショップ、そして試作を何度も繰り返し、今回の販売できるものに仕上げました。万博をきっかけに世界の食文化を広め、大人から子供までの多世代に対して食を通じた創造的な「学び」の実践を行い、新しい「学び」の循環を作り出す取り組みを行なっております。

## ■ 学生のコメント

### ・プロジェクト リーダー 門田茉莉子（デザインプロデュースコース4年生）

プロジェクトメンバーがいつも前向きにチームとして進んでいくように、みんなの話を丁寧に聞くことを心がけました。また、人のアイデアを知ることで、自分の中で思いもよらない新しいアイデアが生まれていく瞬間にいつもワクワクしています。

### ・世界のおにぎりチーム リーダー 尾崎美郁（デザインプロデュースコース4年生）

私は食事したとき「これ何を使ってるんだろ？」「なんの風味？」など、自然に興味をもってしまうタイプなのですが、今回のおにぎりを開発していく時に、その好奇心と分析力がとても活かされたと思います。

## ■担当教員のコメント

### ・デザイン学科教授 デザインプロデュースコース 清水 征行

大阪・関西万博のひとつのテーマである共創を軸とする、新しいデザインのアプローチの実践の場としてプロジェクトをつくっていきましました。コースの異なる学生同士、芸術系大学と企業同士など、異なるフィールドのものが共創することで新たな価値を生み出していくことを目指しています。

