

## 【産学連携×異文化理解】

# 神田外語大学の学生と老舗米菓子店「東あられ」が コラボ商品「Petit Voyage (プティ・ヴォヤージュ)」を販売

神田外語大学（千葉県美浜区／学長 宮内孝久）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ゼミの学生たちは、同じ千葉県内に工場を構える老舗米菓子店「東あられ本舗（以降、東あられ）」（本店：東京都墨田区／代表取締役社長 小林宏太郎）と連携して企画・開発したコラボ商品「Petit Voyage (プティ・ヴォヤージュ)」を販売します。今回のコラボ商品は、「世界を感じる、旅するお煎餅」をコンセプトに、世界各国のフレーバーを楽しめるポケットサイズのあられ煎餅2種類。2024年10月26日(土)・27日(日)に開催される本学の学園祭「浜風祭」にてお披露目され、一部商品は東あられ両国本店でも販売予定です。



▲ 小林宏太郎社長（写真左）と崔炯媛さん（写真右）



▲ コラボ商品「Petit Voyage」

### 世界を感じる、旅するお煎餅「Petit Voyage」

日本の伝統菓子のあられ煎餅に世界各国のフレーバーを融合させ、「世界を感じる、旅するお煎餅」をコンセプトに企画・開発された「Petit Voyage」。フレーバーは「メープル醤油風味」「パエリア風味」の2種類です。

2024年10月26日(土)・27日(日)に開催される本学の学園祭「浜風祭」にてお披露目され、一部商品は東あられ両国本店でも販売予定です。

商品名	Petit Voyage (プティ・ヴォヤージュ)
フレーバー	メープル醤油風味 (カナダ×日本)、パエリア風味 (スペイン×日本)
価格	270円 (税込)
販売期間・場所	2024年10月26日(土)・27日(日)／神田外語大学キャンパス内 (学園祭「浜風祭」開催中) 2024年11月上旬予定／東あられ両国本店

## 企画経緯

2019年当初、東あられ本舗と鶴岡ゼミの学生たちは、本学の卒業式でコラボ商品の販売を予定していましたが、コロナ禍の影響でプロジェクトが中断していました。コロナ禍の収束を経て、2024年5月からプロジェクトが再開。本学の学園祭「浜風祭」でのデビューを目指して、東あられの小林宏太郎社長とゼミ生たちが何度も打合せを重ねながら、フレーバーの企画立案をする一方、パッケージシールのデザインなど試行錯誤しながら、完成させました。

異文化理解を学ぶ本学の学生として、日本の伝統菓子のあられ煎餅に世界各国のフレーバーを融合させ、「世界を感じる、旅するお煎餅」をコンセプトに、本商品を企画しました。

### <プロジェクトメンバーのゼミ生たち>

崔 炯媛（ちえ ひょんうおん）さん／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

山本 知紗（やまもと ちさ）さん／外国語学部 アジア言語学科 中国語専攻 3年

笹目 彩遥（ささめ あすみ）さん／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 3年

霜村 里咲（しもむら りさ）さん／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 3年

関口 小百合（せきぐち さゆり）さん／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 3年



### ゼミ生コメント(代表者)

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 崔 炯媛（ちえ ひょんうおん）さん

「海外らしさ」を和菓子である「おかき」と融合させた本商品は、日本に居ながらも海外旅行をした気分を味わってほしいという思いを具現化した商品です。コロナが収束し、神田外語大学内にも海外からの留学生が増えてきたことから「日本に関心をもってくれた人たちに親近感のある風味で日本の食文化を楽しんでもらいたい」と思ったことがきっかけでした。

チームメンバーとプロジェクトを進めるうえで、既存の和菓子には少ない風味、かつ日本国内で認知度のあるものを厳選することに試行錯誤しました。試作品をいただいた際には、私たちの想像を超えたおいしさに仕上がっていて、とても嬉しかったことを覚えています。

今後の販売を通して東あられのおかきの味わいを楽しんでもらい、より多くの人たちに日本の食文化に親しんでいただきたいです。

## 東あられ本舗コメント

代表取締役社長 小林 宏太郎（こばやし こうたろう）氏

前回いただいたお話は、神田外語大学ならではの企画で、複数言語でせんべいにお祝いの言葉をプリントしたものでした。今回の企画はそれを更にブラッシュアップしたものとなり、色々な味のあられを作ってきた弊社にとっても新たなチャレンジとなりました。メープル醤油風味とパエリア風味という2種類の味わいのものを商品化しましたが、何れも市場では見かけないフレーバーとなっております。この機会にご笑味いただけますと幸いです。

## 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7名、3年生12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。

### <過去のコラボ事例>

- ・日本酒の蔵元「飯沼本家」 : [https://www.kandagaigo.ac.jp/group\\_news/pdf/160524\\_fair.pdf](https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/pdf/160524_fair.pdf)
- ・千葉県洋菓子協会 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/53894/>
- ・洋菓子店「スイーツミズノヤ」: <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/>  
<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/250012/>
- ・ミニストップ : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/227939/>
- ・高秀牧場 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/230708/>
- ・焼きたてパンの店「ピーターパン」: <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/321233/>
- ・イオントップパリュ : [https://www.kandagaigo.ac.jp/group\\_news/detail/0103\\_0000010146.html](https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010146.html)

## 老舗米菓子店「東あられ本舗」について

1910年（明治43年）、東京両国にて初代小林樹恵美が創業しました。以来、115年に渡り「美味しいお菓子を通じて喜びと幸せを」をモットーに米菓づくりに励んで参りました。近年は、ゴーダチーズやパクチー、トリュフ塩など、新たな味わいにも積極的に挑戦しております。また、両国本店が葛飾北斎の生誕地域にあることから、北斎の絵柄を用いた商品づくりも行っており、北斎の画業を伝える活動も行っております。



## 関連リンク

【神田外語大学 HP】 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/>

【東あられ HP】 <https://www.azuma-arare.co.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/>

## 本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先

神田外語グループ グループコミュニケーション部 担当：三上山 雄亮

TEL:03-3258-5837（平日9:30~17:00） FAX:03-5298-4123 E-mail: [media@kandagaigo.ac.jp](mailto:media@kandagaigo.ac.jp)

※神田外語グループ公式Twitter(X)アカウントはこちら：@kandag\_of

