



産学連携プロジェクト 売れる商品づくりを学ぶ

企業からの課題に学生たちが取り組む授業。お客様に喜ばれる商品をイメージし、食材選びやコストに配慮しながらメニューを開発します。中には商品として採用され、実際に店頭で販売されます。より実践的に学べる授業です。



1

企業オリエンテーション

企業様から課題を頂き、質疑応答を経て課題の内容を理解します。



2

企画・試作

課題に向けて商品の試作をプロの講師と共に何度も行います。



3

1次プレゼンテーション

オリジナル作品の原価・素材・特徴や想いを企業様にご試食頂きます。



4

再試作

プレゼンテーションでの講評を受け、作品の完成度をアップさせます。



5

最終プレゼンテーション

再試作で磨き上げた作品を企業様へ最終プレゼンテーション。



商品化

ルセット・マリナ様で商品化!



課題提供 株式会社ロイヤルホテル

(概要) ①冬のポーションケーキの提案
②冬のフルーツを使ったパフェ (アイスクリームなし)

原価	172.0円
商品売価	700.0円
原価率	24.6%

「Blanc et orange」



作品について

オレンジをムースで表現したり、チョコとチョコで空間を開けるなど見た目にこだわり写真を撮っていただけるような楽しめるパフェに仕上げました。上から下まで飽きずに楽しんで頂けるパフェに仕上げるのがとても難しかったです。



吉本さん



清水さん



森山さん

課題提供 株式会社シャノワール

(概要) 秋のフルーツを使ったケーキの商品提案

原価	110.0円
商品売価	440.0円
原価率	25.0%

「カフェオータム」

作品について

二層のムースで大人な味に仕上げ、くるみをキャラメリゼしたもので食感を足しました。



田花さん



小守さん



中大窪さん



ボンパンさん



課題提供 ウェスティンホテル仙台
 (概要) 食材の魅力をフレンチで伝える
 地域活性メニューの考案

「仙台井土ねぎのキッシュ」

作品について

震災で被災した土地で、力強く復興を遂げたねぎ畑の姿をキッシュで表現しました。仙台井土ねぎの甘みを最大限に引き出し、卵、生クリーム、グリエールチーズなどをたっぷりのせたキッシュです。



花見さん



山本さん



中山さん



中島さん



福原さん



櫻井さん



原価	41.7円
商品売価	139.0円
原価率	30.0%

※ランチbuffetメニューの高、一切れの価格で計算

課題提供 仙台国際ホテル
 (概要) 宮城県産ミガキイチゴ、県内産米粉を使用したプチガトーの提案

「Mousse aux fraises (ムースオフレーズ)」

作品について

見た目イチゴのケーキと分かるようにグラサージュと苺のソースで赤を際立たせ、ムースと練乳ゼリーが口の中で溶けていく中でアクセントになるようにイチゴのクーリーを入れ果肉感をプラスしました。



黄さん



鈴木さん



本間さん



原価	144.2円
商品売価	480.0円
原価率	30.1%

課題提供 株式会社ルセット・マリナ
 (概要) 冬の食材を使用したケーキの考案

「シトリン」

作品について

ショーケースの中で輝く宝石をイメージし、女性のお客様を引き付けられるような仕上げを意識しました。旬のネーブルオレンジの酸味とチョコムースの苦み、ホワイトチョコムースの甘みをヘアリングしてバランスを整えました。



元永さん



渋谷さん



渡邊さん



原価	128.0円
商品売価	500.0円
原価率	25.6%

課題提供 株式会社佐浦
 (概要) 「純米原酒につけた浦霞の梅酒」と「梅の実」を使用したスイーツの商品開発

「梅のショコラアソート」



作品について

日本酒「浦霞」醸造元の梅酒とその梅を用いた高品質で贈り物として喜んでもらえるようなスイーツです。砂糖漬けにした梅の実、梅のシロップ、梅酒をふんだんに使用しています。梅酒ボンボン、梅ジャム、梅エキスの3種のショコラアソートで、特別な日に贈りたくなるお菓子に仕上げました。



柳沢さん



菅野さん



高山さん

原価	284.3円
商品売価	1,500.0円
原価率	19.0%

学びの特徴 Education Program

4

産学連携プロジェクト 売れる商品づくりを学ぶ

課題提供 株式会社セレクトダイニング

〈概要〉 秋冬に旬を迎える食材を使用したサンドイッチメニュー提案
エスプレッソ不使用のドリンクメニュー提案
秋冬に旬を迎える野菜やフルーツを使用したデザートメニュー提案

「よくばりコロッケサンド」

作品について

お店の二大商品を一度に味わえる贅沢な一品。味はもちろん、見た目にもこだわったので、いかに美味しそうに見えるように作るかという点に苦労しました。



影山さん



高野さん



田中さん

原価	302.0円
商品売価	960.0円
原価率	31.5%



課題提供 株式会社セレクトダイニング

〈概要〉 エスプレッソ不使用のドリンクメニュー提案

「フルーティーソーダ」

作品について

お花畑にいるようなお姫様気分が味わえる1品をぜひ。

原価	130.3円
商品売価	500.0円
原価率	26.1%



木村さん



宮石さん



吉本さん



課題提供 株式会社リョーユーパン

株式会社やまやコミュニケーションズ

〈概要〉 九州素材を使った商品開発

「やめられないおつまみデニッシュ」

作品について

MADE IN 福岡のパンを世界に発信というテーマで粉末海鮮出汁と博多辛子明太子を使用し、20代から40代の方をターゲットにしてメニューを考案。甘じょっぱい味、面白い食感等今までにない新しいパンです。



宇土さん



松永さん



清さん



原価	46.32円
商品売価	180.0円
原価率	25.73%

課題提供 MOROPAIN

〈概要〉 子供が喜ぶパンの商品開発

「サクふわっ雪だるま」

作品について

子供に喜んでもらえるような季節感のある可愛い見た目、優しい味を意識。2種類のクリームを使用し、見た目だけでなく食べてもワクワクできるパンに仕上げました。



熱田さん



織戸さん



赤坂さん

原価	69.12円
商品売価	240.0円
原価率	28.8%

課題提供 株式会社カムデザイン

〈概要〉昼のブチコース（前菜3種・スープ・メイン料理）提案

「フルフルランチ」

作品について

20～30代の女性をターゲットに、「綺麗・健康・満腹」をコンセプトに考えました。お腹いっぱい食べれて、かつ体に優しいランチです。



原 価	598.0円
商品売価	1800.0円
原 価 率	33.2%



吉永さん



高橋さん



大磨さん

課題提供 FUK COFFEE

〈概要〉2月～3月に販売予定の『アレンジドリンク』作品について

「ピスタチオベリーラテ」

作品について

SNS映える商品、今までのお店にない商品にしたいと思いチョコとドライベリーでバレンタイン風の見た目を意識。素材を活かすことを意識し、細部まで徹底的に拘りました。



今泉さん

原 価	168.0円
商品売価	550.0円
原 価 率	30.5%



課題提供 有限会社つつみ寿司

〈概要〉鯖を使った一品料理の提案

「鯖3種盛り」

作品について

『寿司が進む焼き物』というコンセプトで旬の魚鯖を使用。青魚特有の臭みを取るために味噌を使用。見た目も意識して高菜も使用して華やかに仕上げました。



原 価	503.0円
商品売価	2000.0円
原 価 率	25.1%



藤永さん

課題提供 ホテルオークラ福岡

〈概要〉オールディタインング カメリア ランチバイキング料理考案

「山芋のフリチュール・クロケット風」

作品について

「エンカル」（環境保全や社会貢献）を意識し、見た目も可愛く根菜が苦手な人でも食べやすい料理をコンセプトに見た目や調理法にも拘ってメニューを考案しました。



吉田さん

原 価	394円
商品売価	※ランチバイキングメニューの為、原価率や商品売価は省略
原 価 率	

