

産学連携プロジェクト 愛知県産品を使用した“愛知ならではの”パン開発

東海学園大学（名古屋キャンパス：愛知県名古屋市天白区／三好キャンパス：愛知県みよし市 学長：石川 清）・佐藤醸造株式会社（愛知県あま市七宝町 代表取締役社長：佐藤 亮治）・株式会社ジェイアール東海エージェンシー（本社：名古屋市中村区 代表取締役社長：厚地 純夫）は、産学連携プロジェクトとして、愛知県産の米や食材をテーマに、異業種と連携して県内農林水産物を活用した新商品開発を行いました。

取組について

この取組は、地産地消の推進や消費需要拡大向上を目的に、東海学園大学、佐藤醸造株式会社、株式会社ジェイアール東海エージェンシーの3社が連携し、愛知県産品を使用したパンの開発を目指すものです。豊かな自然環境と伝統的な農林水産物を有する、この愛知県で育まれた特産品を活かしたパン作りに挑戦しました。

佐藤醸造株式会社を製造主体とし、愛知県産の県内産米（あいちのかおり）と県内産小麦（ゆめあかり）を使用し、愛知ならではの味わいを追求しました。さらに、佐藤醸造株式会社の七宝みそを取り入れ、パンに風味を加えました。また、東海学園大学健康栄養学部の学生による試食を実施し、学生の意見を取り入れてパンの改良を行ったほか、パッケージやネーミングも学生が考案、愛知県の認知度向上を図るため、県の形をデザインに取り入れました。ジェイアール東海エージェンシーは、マーケティングやプロモーション等を通じて、販路拡大を支援します。



試食会の様子

商品について

愛知県産を活用し、2つの商品を開発しました。

1. あいちのみそかごと

商品の特徴: 愛知県みそメロンパン もっちりとした米粉とパンの組み合わせで、味噌キャラメル風味を楽しめます。

2. あいちのひだまり

商品の特徴: 愛知県たまりメロンパン もっちりとした米粉とパンの組み合わせで、懐かしいたまり醤油の風味を楽しめます



商品ラベル・ネーミング開発者は、東海学園大学健康栄養学部の長谷川由奈さんです。

「味噌と醤油という大豆製品を様々な人に気軽に楽しんでもらい、愛知県の認知度を上げるために、パッケージに愛知県（県の形）をデザインしました」



今後の展望

開発されたパンは、試験販売を行っていく予定です。これにより、地域の農林水産業と食品加工業の連携が促進され、地産地消を推進していきます。

また、第124回日本外科学会定期学術集会（2024年4月18日～4月20日、Aichi Sky Expo）では、佐藤醸造株式会社が出展し、商品の販売を行います。

さらに、愛知県あま市のベーカリー工房「海部（あま）のくちどけ」、佐藤醸造の直売所「あまの蔵」、JR東海グループ関連施設、各種イベント等でも販売していく予定です。

概要

◆東海学園大学

東海学園大学は、135年の伝統と12万人を超える同窓生を誇る東海学園の一員です。

教育の理念「共生（ともいき）」のもと、社会に有用な人材を育てる6学部を設置し、専門的な学びや、地域社会と連携した実践的な学びを展開しています。

◆佐藤醸造株式会社

愛知県あま市にて1874年（明治7年）に創業、味噌・たまり醤油を製造。愛知県西部、尾州地区で唯一の味噌蔵。その発酵技術をいかしベーカリー工房海部（あま）のくちどけを展開しています。

◆株式会社ジェイアール東海エージェンシー

JR東海グループ唯一の総合広告会社として、地域との共創共栄を目指し、企業や地方自治体のコミュニケーションなども手掛けています。

<本プロジェクトに関するお問合せ>

- | | | |
|-----------------------------|-------|--------------------|
| ■(株)ジェイアール東海エージェンシー 東海地域営業部 | 服部 清徳 | TEL : 052-566-3311 |
| ■東海学園大学 健康栄養学部健康栄養学科 教授 | 西田 淑男 | TEL : 052-801-1201 |
| ■佐藤醸造株式会社 | 吉田 泰規 | TEL : 052-444-2561 |