

名古屋学院大学学生が企業と協働開発

名古屋コーチン使用ドッグフード「わんコーチン」を商品開発
加齢臭(?)が強い、オスの老鶏を使用し、経済的価値を創造しました！

学校法人名古屋学院大学(名古屋市熱田区熱田西町、学長：赤楚治之)経営学部データ経営学科所属教員の杉浦礼子の指導を受ける学生が、株式会社あいち食研(名古屋市西区)と協働し、名古屋コーチンのオスの老鶏を100%使用したドッグフード「わんコーチン」をRe-nameプロジェクトの第3弾として開発しました。

ブランド地鶏である名古屋コーチンは、養鶏されている数が少なく高値で取引されていますが、繁殖期を過ぎたオスの老鶏は独特の臭みが強く商品化は困難とされてきました。

この課題を解消すべく、課題解決に向け市場調査を行ったり検討を重ね、腐敗臭を好む犬向けのドッグフードに利用することで弱みを強みに変える商品とし、経済的価値を創造する一品に仕上げました。

また、本商品は、連携先である株式会社あいち食研が手掛ける給食事業において生じる端材(愛知県産のにんじん、さつまいも)の一部を使用することで食品ロス削減にも寄与しています。

本商品は、2024年4月6日(土)に、名古屋城 金シャチ横丁「えっさほいさ」にて販売開始します。発売初日は、本商品を開発した本学学生が店頭にて接客販売いたします。

【商品について】

商品名 : わんコーチン (ドッグフード、缶詰商品)
販売価格 : 454円 (税込)



■ Re-name プロジェクト

杉浦ゼミでは、廃棄されそうなモノの素材・特徴を生かして新たな価値を付加し、別のモノに生まれ変わらせる「アップサイクル」をテーマに「Re-name」のプロジェクト名で活動しています。本商品は、Re-nameのProject商品化第三弾となります。なお、第1弾は「あつみちゃんトマト」の規格外品を使ったトマトソース『ほわいとまと』を商品化し、第2弾は本学がキャンパスを構える名古屋市熱田区において江戸時代にご当地グルメであった「鶏飯」を令和の時代に防災食として蘇らせ「あつた鶏飯」として商品化しています。