



## 学生×企業による商品開発【第1弾】

名古屋学院大学×株式会社なるみ食品・緑のパン工場 an-J

名古屋学院大学では、岡本 純 商学部教授のゼミでマーケティングを学ぶ学生4名が、株式会社なるみ食品・緑のパン工場 an-J と協同で、パン（チョコバナナデニッシュ、ケバブサンド、台湾焼きそばサンド）の商品開発を行いました。3種類のパンは、7月19日(水)～7月21日(金)の12時20分～13時20分、本学名古屋キャンパス曙館1階食堂前にて販売後、商品の評価、改善を行い、8月24日(木)からアピタなどのスーパーマーケットで販売予定です。



■ チョコバナナデニッシュ(150円)

⇒最初は屋台に売っているチョコバナナをパンにはさめないかという発想からスタート。商品製造の手間や原価を考え最終的にこの形に。



■ ケバブサンド(300円)

⇒ケバブは、ピタパンやトルティーヤにはさんであるものが一般的。でもちょっと食べにくい。ということでホットサンドスタイルに！



■ 台湾焼きそばサンド(150円)

⇒普通の焼きそばパンじゃつまらない。今流行りのコッペパンサンドイッチに、夏にぴったりなちょっとピリ辛な台湾焼きそばをサンド。

### 【パンの新商品開発】

今年の夏、スーパーマーケットでの販売を目的に、学生ならではのインパクトあるアイデアと企業のノウハウを活かして、チョコバナナデニッシュ、ケバブサンド、台湾焼きそばサンドの3種類を協同で開発。岡本 純商学部教授のゼミでは、座学だけではなく、実践を通してマーケティングを学ぶことをモットーにしており、ゼミ学生らは、パンの商品開発を通して原価計算や衛生管理を学び、何度も試作、失敗を重ねて新商品を完成させました。大学内で約200名を対象に実施した試食アンケートでは、「パン1つに出しても良い金額は200円前後が多い」という結果が得られたため、価格も出来る限り抑えました。

※【第2弾】は、株式会社青木商店とのコラボで「鬼まんじゅう」の新商品開発を予定しています。

## 学生×企業による商品開発【第1弾】

○販売日時：2017年7月19、20、21日 12:20～13:20

○場所：名古屋学院大学名古屋キャンパス白鳥学舎曙館 1F 食堂前  
(〒456-8612 名古屋市熱田区熱田西町1番25号)

○販売者：岡本 純 商学部教授のゼミ生4名

○販売数：各日、3種類合わせて150個程度を販売予定