

改良した「そばチュロス」の商品提案します

提 案 品 : 「そばチュロス」



「そばチュロス」試作品

そばチュロス

福井のそばが、
ジュロスになりました。



「そばチュロス」パッケージデザイン

< 「そばチュロス」の商品提案について >

- 平成30年1月27日

株式会社武生製麺へ「そばチュロス」の商品提案

そばを原料にしたチュロス2種類（プレーンタイプ、トッピングタイプ、右写真参照）を提案しました。「そばの風味もあり、おいしい。商品化の可能性もある。」との高い評価をいただいた一方で、商品にするには販売価格に見合う材料費にする必要があること、おいしいだけではお客様に商品を買ってはもらえないなど商品化に向けての課題を含めて講評をいただきました。



- 平成30年4月～

昨年度の先輩達の商品提案を受け、今年度も新たに環境・食品科学科の学生達を中心に「環境情報学演習Ⅰ」の授業で「そばチュロス」の試作は継続されています。「そばチュロス」の配合や形状などを再検討しながら、試作と改良を重ねました。そして今回、改良した「そばチュロス」の商品提案をする機会が得られました。

学生達は「そばチュロス」の試作だけでなく一部の材料配合について、簡易の原価計算を行い商品としての採算性も検討を行いました。（その際に本学経営情報学科の田中真由美准教授から原価計算の指導をいただきました。）また、「そばチュロス」のパッケージデザインについては本学デザイン学科玉野哲也講師の研究室ゼミ生に協力していただき、イメージに合ったデザインを提案してもらいました。

< これまでの取り組みについて >

環境情報学部環境・食品科学科では、“そば”のすばらしさを県内外の皆さんにアピールするために、平成28年度より「環境情報学演習Ⅰ」などの授業を通してそばを原料とした新商品の開発に取り組んでいます。

平成29年7月22日には、学生が考案と試作を行った“そばアイス”が株式会社武生製麺で商品化されて、「そば愛す」の名称で9月15日までの期間限定で発売されました。

参 考 URL : 株式会社武生製麺 HP

<http://www.echizensoba.co.jp/index.html>

本学環境情報学部 環境・食品科学科 HP

<http://www.fukui-ut.ac.jp/ut/subject/environment>

