

PRESS RELEASE



宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY

報道機関 各位

公立大学法人 宮城大学 大和キャンパス事務局
企画・入試課 広報グループ (担当: 小野寺大作)
宮城県黒川郡大和町学苑 1-1 TEL.022-377-8746

シライシパン × 宮城大学

「笑顔のシェアができるパン / 携帯できるパフェ」

学生ならではの視点で袋パンの商品開発!



授業で学生による企画提案を実施、
学生ならではの視点を活用して商品開発

宮城大学食産業学部の演習「食品マーケティング戦略演習Ⅰ」では、東北の企業に協力いただいて、マーケティング論を実際の商品開発を通して実践的な学修をしています。価格帯の設計・ネーミングづくり・プロモーション方法・販売場所など 4P 分析による企画・立案を行い、実現性の高い商品開発を提案しています。今年は、2種類の袋パンを白石食品工業(株)と共同して商品開発しました。宮城県内を中心に東北 6 県のスーパーなどで、6月～7月の間販売します。

ずんだちぎりパン

SNS に関心のある主婦や若い女性をターゲットとして、「家族や友人と“笑顔のシェア”ができるパン」をコンセプトに商品化。宮城県産枝豆のずんだ入りホイップをサンドした、“地産地消”のパンです。パンは 3 粒さやの枝豆のような丸みを帯びたフォルム。パッケージには笑顔のプリントを入れて、手に取る人にほっこり・にっこりしてもらえるような商品に仕上がりました。



チョコバナナパフェケーキ

パフェが大好きな 10～20 代の若い女性をターゲットとして、いつでもどこでも「チョコバナナパフェを食べたい」という願いを叶える、“携帯できるパフェ”をコンセプトとしたケーキです。糖質制限ダイエットが流行中、敢えて「甘いもの」へのニーズに着目。パフェのようなゴーヤス感があり、贅沢な気分を味わえる商品に仕上がりました。冷蔵庫で冷やしても美味しい商品です。



シライシパン(白石食品工業株式会社)(<https://www.siraisi.co.jp/>)は、「日々の暮らしをおいしく、たのしく」をミッションとして掲げ、地域の名産物や隠れたこだわりの特産物を発掘するなど、地域食材の使用や、研究機関・農業団体・製粉会社と連携した小麦栽培、地域貢献活動などの取組を行っている東北の大手食品業者です。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

公立大学法人 宮城大学 食産業学群

担当者: 谷口研究室

TEL: 022-245-1381 Email: taniy@myu.ac.jp