

## PRESS RELEASE



宮城大学  
MIYAGI UNIVERSITY

報道機関 各位

(産学連携・地域連携・食・水産・農業担当)

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: 鳴原啓倫)  
宮城県黒川郡大和町学苑 1-1 TEL.022-377-8746

【宮城大学×AKOMEYA TOKYO産学連携プロジェクト】

食産業学生が宮城県の地域資源を活用した商品を提案  
1/31 AKOMEYA TOKYO 仙台パルコで販売会を実施

宮城大学食産業学群の授業「食品マーケティング演習」は食産業学群の3年次後期開講の選択科目で、食産業を事例とした、商品(コミュニケーション)企画の立案に関して演習形式で学びます。昨年に引き続き、今年も食産業学群の学生たちが、AKOMEYA TOKYO との産学連携プロジェクトとして、宮城県の地域資源を活用した商品販売を行いますのでご案内いたします。



販売を行う商品

あかふさ食品『しゃげ辛めんたい』、一般社団法人カイク『ほや味噌』、岡田食品工業『岡田の仙自みそ漬』、murata base『メンマハリッサ』、ティー & ティーフーズ『ウツシッシー-牛タン×青唐辛子みそ-』、SEA SAW『浜ののりだれ』、鮮冷『たっぶり三陸漁師めしさけ』、『ホタテ貝ひものガリバター醤油』、千葉一商事『のりコエタロウ!』、阿部善商店『塩釜おでん』、『仙臺塩おでん』、末永海産『石巻金華茶漬けさば』、『石巻金華茶漬け牡蠣』、『帆立のリッチフレーク』

AKOMEYA TOKYO は、全国各地から厳選したさまざまな種類のお米を中心に、ごはんと相性抜群のごはんのお供や和食の中心にある出汁や調味料、食器・調理道具などを扱い、東京を中心に25店舗+オンラインショップを展開するライフスタイルショップです。学生たちはこれまで、AKOMEYA TOKYO が目指す社会や地域との関わり、マーケティング戦略や商品政策を学び、地域や作り手の経済的利益だけではなく、地域資源の活用や食文化伝承などの「社会的価値の実現を目指す」という共通ビジョンのもと、食産学生が宮城県の食材を発掘するバイヤーとして、前年から継続したい商品と新たに「AKOMEYA TOKYO 仙台パルコ」で販売したい商品を提案しました。販売会当日は、有志学生による商品ストーリーも踏まえた接客販売が行われます、お楽しみいただけますと幸いです。

開催概要

日時	2025年1月31日(金) 15:00~18:00頃
場所	AKOMEYA TOKYO 仙台パルコ (980-8484 宮城県仙台市青葉区中央 1-2-3 仙台パルコ本館 1階)
内容	食産業学生が授業内で提案した「宮城県の地域資源を活用した商品」の接客販売と、POP やパネルなどの店頭販促物の展示を行います。

# PRESS RELEASE



宮城大学  
MIYAGI UNIVERSITY



## AKOMEYA TOKYOとは

AKOMEYA TOKYOは「一杯の炊き立てのごはんから広がるおいしい輪」をコンセプトに、全国各地から厳選したさまざまな種類のお米を中心に、ごはんと相性抜群のごはんのお供や和食の中心にある出汁や調味料、食器・調理道具などを扱い、東京を中心に25店舗＋オンラインショップを展開するライフスタイルショップです。2013年4月に銀座の店舗から始まり、2023年で10周年を迎えました。全国の生産者との強い繋がりや信頼関係のもと「ほんもの」のおいしさにこだわった商品開発やセレクトを行っており、古くからある日本の食文化や伝統を現代のライフスタイルに合わせ提案しています。

今回の宮城大学 - 食産業学群とのプロジェクトを実施させていただいた理由は、未来に残す地域の食文化、それを若い世代が町に愛着を感じ、誇りを感じ、その魅力を伝えたいと思える動機を作り、学生の皆さんと一緒に地域にある豊かな食文化の発見と伝達をAKOMEYA TOKYOがつなぎ手として担わせていただく。これは私達が掲げるビジョン「世界に誇れる“おいしい”の循環型社会」の実現に資する活動であると考えたからです。



## 宮城大学の授業「食品マーケティング演習」

3年次後期開講の選択科目で、食産業を事例とした商品（コミュニケーション）企画などを対象に、その企画を立てるまでのリサーチについて講義と演習形式で学びます。商品（コミュニケーション）企画のためのリサーチを通じて、食品のマーケティングについての知識・理解を深め、今後マーケティング活動を展開していく上で必要となるスキルの獲得を目指します。

## 担当教員：滝口沙也加：食産業学群 准教授、マーケティング・コミュニケーション研究室

今、安全で、美味しく、体に良く、しかも簡便な食品が求められています。食産業学とは、農畜水産物の「生産」から「加工」「流通」「サービス」、そして「消費」までの全てをカバーする学問であり、食の課題を自然科学、社会科学両面の学びから解決できると考えています。マーケティング・コミュニケーション研究室では、食・食品を対象として、消費の意味や価値を明らかにする質的手法の検討や消費者ニーズの分析に関する研究を行っています。

## 本リリースに関するお問い合わせ先

宮城大学事務局企画・入試課、広報担当：中木／電話：022-377-8217 メール：kouhou@myu.ac.jp