

PRESS RELEASE

報道機関・企業 各位

平成 30 年 5 月



情熱と行動が、人と社会と明日をつくる
学校法人 **三幸学園**



<http://www.sanko.ac.jp/> <http://www.tokymirai.ac.jp>

〒113-0033 東京都文京区本郷 3-23-16

Tel: 03-3814-9641 Fax:03-3814-9658

★☆☆

足立区の製菓メーカーと東京未来大学学生がコラボレーション♪ 下町銘菓「雷おこし」に“新味”登場！！

☆☆★

東京未来大学の学生と、地元・足立区のお菓子メーカー、株式会社篠原製菓が共同で、新しい“雷おこし”の商品開発に取り組みました。2017年6月から始動した今回のプロジェクト。2年生から4年生の学生たちのチーム8名と、モチベーション行動科学部・森下一成准教授とで週1回の学内ミーティングでアイデアを出し、それをもとに、篠原製菓、仲介役の足立成和信用金庫、足立区の4者で意見交換を何度も重ね、ついに新商品「みらいおこし」が完成しました。



◆商品購入についてはコチラから↓

<http://www.shinoharaseika.jp/000021.html>

※現在は、日本茶とのセット商品のみ販売

味は、「うなぎのタレ」、「黒こしょう」、「甘酒」の3種類。特に「甘酒」味は、おこし単品のほか、ほうじ茶とのセット商品も販売。ほうじ茶は、足立区にある日本茶専門店・茶匠おくむら園のもので、2017年11月に行われた地元商店街のお祭りに学生たちが参加し、おこしの試食会(テスト販売)が行われたことがきっかけでコラボすることになりました。

今回、学生たちは商品開発するにあたり、自分たちを含め、今まであまり雷おこしを食べていない人たちをターゲットにして、企画に取り組みました。コンセプトの企画からサンプル製作、テスト販売、パッケージ開発、商品PRと、一から関わり、初めての経験ばかりでしたが、自分たちが考えたものが形になる喜びと達成感を大いに得ることができたようです。その様子は、「かみなりおこしプロジェクト通信」として足立区ホームページに掲載されています。

⇒<http://www.city.adachi.tokyo.jp/chusho/documents/okosi02.pdf> <http://www.city.adachi.tokyo.jp/chusho/documents/okosi03.pdf>



～東京未来大学が取り組む「産・学・公・金 連携プロジェクト」について～

足立区の中小企業〔産〕、東京未来大学〔学〕、足立区〔公〕、足立成和信用金庫〔金〕、の4者による“産学公金”連携プロジェクトが、足立区の地域活性化を目的として2014年4月より始まりました。2015年には「大人のウエハース」と「朝バウム」(有限会社スズラン製菓と連携)、2016年は「ふりポテ」(有限会社菊水堂と連携)、2017年は「すうぶせん」(煎餅屋やこう商店と連携)、そして今年には「みらいおこし」と、毎年新商品を開発。東京未来大学の学生が、商品の企画・開発からパッケージデザイン・制作、広報まで関わっています。

■学校法人三幸学園について (<http://www.sanko.ac.jp/>)

昭和60年3月に法人を設立し、「技能と心の調和」を教育理念とした実践教育を行っています。全国12都市に医療・スポーツ・美容・福祉等の専門学校を展開しています。また、平成19年開学の東京未来大学は、「こども心理学部」・「モチベーション行動科学部」の2学部から成り、足立区と連携したボランティアや産学連携プロジェクト、企業インターンシップなどの現場体験を通じて、社会から必要とされる力を伸ばしています。

【本件に関する取材・詳細お問い合わせ先】

学校法人三幸学園 東京未来大学

<http://www.tokymirai.ac.jp>

エンロール・マネジメント局 地域連携センター担当

越智 房樹 (おち ふさき)

TEL. 03-5813-2525 FAX. 03-5813-2529

〒120-0023 東京都足立区千住曙町 34-12