

令和5年1月12日
愛媛大学

愛媛 Food Camp

「一六タルトの珈琲キャラみつ」を期間限定で販売！

愛媛 Food Camp とは、愛媛大学農学部生命機能学科・大学院農学研究科生命機能学専攻と株式会社リクルートが共同開発した、愛媛県内の食品関連企業との産学連携によるインターンシッププログラムです。

このたび愛媛 Food Camp に参加した4人の学生と株式会社一六が共同開発した「一六タルトの珈琲キャラみつ」を期間限定で販売いたします。このイベントはインターンシップの一環として実施いたします。販売体験を通して、今後社会人として活躍していく上で、参加学生に更に学びを深めてもらう事を目的に実施するものです。

つきましては、地域へ広く周知いただきますとともに、取材くださいますようお願いいたします。

記

日時：令和5年1月20日（金） 10時00分～19時00分

（学生の販売体験は10時00分～14時00分）

令和5年1月21日（土）～22日（日）

10時00分～19時00分

（学生の販売体験は10時00分～12時00分）

場所：一庵（いよてつ高島屋 地下1階 食品館）

駐車場：有

本件に関する問い合わせ先

愛媛大学大学院農学研究科

菅原 卓也

TEL：089-946-9863

Mail：mars95@agr.ehime-u.ac.jp

※送付資料4枚（本紙を含む）

2023年1月12日

- 株式会社一六
代表取締役社長 玉置 剛
- 国立大学法人愛媛大学

愛媛 Food Camp 「一六タルトの珈琲キャラみつ」一庵限定販売 ～愛媛大学×一六コラボ～

(株)一六では **1月20日(金)～1月22日(日)**の3日間、「一六タルトの珈琲キャラみつ」を、いよてつ高島屋地下1F「一庵」にて**限定販売**致します。

「一六タルトの珈琲キャラみつ」とは、愛媛 Food Camp (愛媛大学と(株)リクルートで共同開発したインターンシッププログラム)の中で、愛媛大学の学生と(株)一六が共同開発した商品となります。

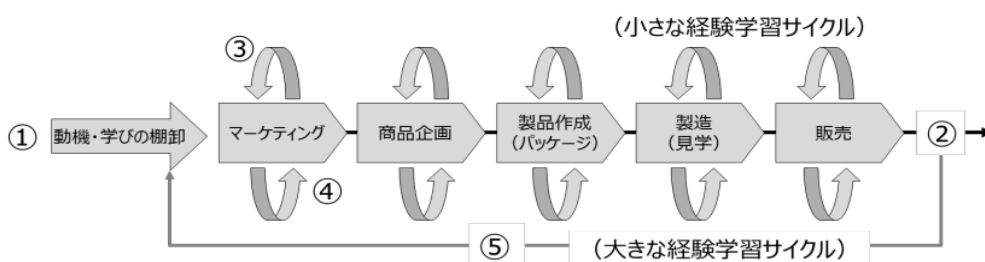
1月20日～22日、**愛媛大学の学生が、いよてつ高島屋「一庵」にてインターンシップの一環として販売体験を実施**します。是非、取材いただけますよう宜しくお願い致します。



◇愛媛 Food Camp とは？

「愛媛県の地方創生を食品業界がリードする」を合言葉に開発した産学連携での実践型学習プラットフォームです。

愛媛大学農学部生命機能学科・大学院農学研究科生命機能学専攻では、学部・大学院修士課程の学生を対象とし、愛媛県内の食品関連企業との産学連携による、新たなインターンシッププログラム「愛媛 Food Camp」を株式会社リクルートと共同開発し、2021年度より実施しています。2022年度は、12の企業が愛媛 Food Camp に参画しております。



◇商品化に向けて（愛媛大学 学生×一六）

●開発経緯

お菓子や商品開発に興味のある、愛媛大学農学部・大学院農学研究科学生 4 人が集結！若い 20 代の方へ、もっと和菓子を知って頂きたいという想いから、一庵で販売する商品を想定し 2022 年 6 月～企画スタート。若者世代への来店促進の仕掛けづくりをテーマに、アレンジがしやすく、魅せやすいあんみつ（ネオ和菓子）で検討。6 日間の企画プロセスを経て、11 月「一六タルトの珈琲キャラみつ」が完成

～(株)一六「一六タルトの珈琲キャラみつ」開発進行スケジュール～

- 1 日目（6 月）・・・オリエンテーション・企業紹介
- 2 日目（7 月）・・・プロセス体験（顧客セグメントのニーズに合致した商品の選定）
- 3 日目（7 月）・・・学生の知人、家族、友人へアンケート調査を実施→調査内容を発表
- 4 日目（8 月）・・・商品企画開発に向けて協議
- 5 日目（9 月）・・・学生によるプレゼン発表
- 6 日目（9 月）・・・試作品作り→学生と検討しながら、改良を重ね「一六タルトの珈琲キャラみつ」が 11 月に商品完成

12 月 3 日 成果報告会

愛媛 Food Camp 成果報告会が、愛媛大学農学部にて開催されました。

今回参加した 12 チームの内、11 チームが、自分達が行ってきた成果を発表しました。



●開発こだわりポイント（4 人の学生メンバーより）

若者は見た目を重要視し、商品選定する事に着目。興味を持ちそうな、インスタ映えを意識しながら商品設計。学生自身がカフェを巡ったり、インスタグラムで魅せ方を研究。

今回の施策で、若い学生ならではの斬新な組み合わせが実現。（珈琲寒天とキャラメルソースの組み合わせや、一六タルトのトッピングなど）また「一六タルト」を使用したいという強い想いがあり、商品に合うように、「一六タルト」を小型化してトッピング。20 代の若者を中心に、幅広い世代に召し上がって頂き、もっと和菓子に興味をもってもらいたい。



～愛媛大学学生メンバーご紹介（右から）～

- 小原 健太郎さん
愛媛大学大学院農学研究科 1 回生
- 堤 紀夏さん
愛媛大学大学院農学研究科 1 回生
- 尾崎 愛花里さん
愛媛大学農学部 2 回生
- 中矢 紗綾
愛媛大学農学部 1 回生

一六タルトの珈琲キャラみつ

商品説明

珈琲寒天と練乳寒天をカップに流し、二層に仕上げ、その上に、ホイップクリームを絞り、一六タルト（ミニ）、求肥、キウイフルーツ、いちご、渋皮栗を、華やかにデコレーションしています。

お好みでキャラメルソースをかけてお召し上がり下さい。



■ 製品情報・販売概要

商品名：一六タルトの珈琲キャラみつ

価格：税込 486 円（本体価格 450 円）

販売数量：1 日限定 100 個（3 日間 300 個）

販売店舗：一庵（いよてつ高島屋地下 1F）

販売期間：2023 年 1 月 20 日（金）～ 1 月 22 日（日）限定 3 日間

■ 愛媛大学学生 販売体験実施

いよてつ高島屋（一庵）にて、今回の「一六タルト珈琲キャラみつ」の販売体験を、インターンシップの一環として実施を予定しています。開店前の販売準備を行い、自分達が開発した「一六タルト珈琲キャラみつ」を実際に接客販売致します。販売体験を通して、今後社会人として活躍していく上で、更に学びを深めてもらう事を目的とします。

○販売体験実施予定表

タイムスケジュール		10：00～12：00	12：00～14：00
月日	曜日	販売体験	販売体験
1月20日	金	堤さん	小原さん
1月21日	土	尾崎さん	
1月22日	日	中矢さん	

一庵

所在施設：いよてつ高島屋

所在地：松山市湊町 5 丁目 1 - 1
本館 B1 いよてつ高島屋

営業時間：10 時 00 分～19 時 00 分

電話：089-948-2469



@いよてつ高島屋

お問い合わせ先

～商品・販売に関するお問い合わせ～

株式会社一六 広報 矢野・吉良

〒791-1123 松山市東方町甲 1076 番地 1

TEL089-963-5716 FAX089-963-5825

一六本舗

～愛媛 Food Camp に関するお問い合わせ～

愛媛大学大学院農学研究科 教授 菅原卓也

〒790-8566 松山市樽味 3 丁目 5 番 7 号

TEL:089-946-9863

Mail:mars95@agr.ehime-u.ac.jp

愛媛大学
EHIME UNIVERSITY