

BBQのお供に！おいしくお酢を食べて食欲の秋に健康促進！ いずみピクルスと共同開発したピクルス2商品のテスト販売を開始（9/17-）

大阪成蹊大学（大阪市東淀川区/学長 中村 佳正）経営学部 経営学科 食ビジネスコースはいずみピクルス（NSW株式会社）と2018年より商品開発や食育活動の連携をしており、今回好評により第4弾となるオリジナルピクルスのテスト販売が決定しました。同コース4年生の田中 龍門（たなかりゅうと）さんが、『美人卵と刻み野菜のmixピクルス』『BBQのお供に！ごま香る万能ネギ塩レリッシュ』の2商品を共同開発し、**9月17日（日）より約1ヶ月間**、NSW株式会社が運営する泉州地域の魅力を高める複合ストア「SON CAFE（サンカフェ）」にてテスト販売を実施します。

本件のポイント

- ✓ 2018年より5年間共同開発しており、今回で第4弾の商品化となる。
- ✓ アレンジのしやすさや手軽に使用できる商品の開発にこだわり、健康に良いお酢をおいしく、身近に摂取できる商品を企画。過去3回とはひと味違う商品となっている。
- ✓ 『美人卵と刻み野菜のmixピクルス』には大阪産（もん）である谷川養鶏の美人卵を使用。アレンジレシピとして、マヨネーズと和えるだけで自宅で簡単に本格タルタルソースを作ることができる。

【商品について】

商品①：美人卵と刻み野菜のmixピクルス

テスト販売価格：810円（税込） 通常価格：918円（税込）
 特長：ローズマリー・オレガノなど様々なハーブを組み合わせることで、まろやかな酸味と香りを楽しめるちょっと変わり種のmixピクルスです。

卵には大阪産（もん）である谷川養鶏の美人卵を使用。旨味が強くコクのある味わいがレリッシュとベストマッチ。

また、『アレンジレシピ』として、卵を潰してレリッシュと一緒にマヨネーズで和えるだけで、『ハーブ香る本格タルタルソース』がご自宅で簡単にお作りいただけます。唐揚げにたっぷりつけていただくのがオススメです。さらには、余った調味液はオリーブオイルと混ぜて『ドレッシング』としてもお使いいただけます。



①美人卵と刻み野菜のmixピクルス

商品②：BBQのお供に！ごま香る万能ネギ塩レリッシュ

テスト販売価格：864円（税込） 通常価格：972円（税込）
 特長：ごま油の風味とペッパーのピリツとした辛味がアクセントのネギ塩レリッシュです。牛タンにのせるだけで極上ネギタン塩をお楽しみいただけます。そのほか、蒸し鶏や冷ややっこなどにかけて、お手軽一品料理としてお召し上がりください。



②BBQのお供に！ごま香る万能ネギ塩レリッシュ

＜取材申し込み・お問い合わせ先＞

大阪成蹊大学 広報統括本部 担当：長坂・草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp

【商品開発に携わった学生のコメント】

私は、大阪成蹊大学経営学部所属しており、「食ビジネス」という分野で、主に食や経営について学んでいます。

2022年の春から高畑 能久（たかはた よしひさ）教授のゼミに所属し、その中でいずみピクルス（NSW株式会社）との産学連携による商品開発を卒業研究テーマとして取り組んできました。

今回開発した商品は、過去の先輩たちが先行して研究してきた『大阪産（もん）の認知、野菜摂取、端材の活用による食品ロス削減と差別化』というテーマから、『**美味しく酢を摂取すること**』で**健康促進し、酢による健康法のハードルを下げる**』という点に着目して研究を進めてきました。よりお酢を身近に感じてもらえるよう、手軽にアレンジができたり、これからの季節に賑わうBBQのシーンを想定したりすることで、試作・改良を進めてきました。スパイスやハーブの組み合わせ、塩分等の微調節に苦戦しましたが、どちらの商品も満足いただける仕上がりとなりました。

『美人卵と刻み野菜のmixピクルス』は大阪産（もん）である美人卵を使用しております。そのままおかずとしてお召し上がることもできますが、マヨネーズを和えていただくことで、本格タルタルソースとして食べていただくこともできます。

『BBQのお供に！ごま香る万能ネギ塩レリッシュ』は蒸し鶏やサラダにかけていただき、一品料理のお供として食べていただけます。2種類のピクルスを是非ご賞味ください。

【テスト販売概要】

販売場所：SON CAFE（サンカフェ）

（〒598-0071大阪府泉佐野市鶴原1288-2）

※南海本線鶴原駅から徒歩10分・JR東佐野駅から徒歩15分

電話番号：080-3039-8262（お電話でのご予約や物販についてはこちらから）

販売期間：2023年9月17日（日）～約1ヶ月間

※テスト販売期間中にアンケート調査を実施し、改良して本販売を行う予定です。

営業時間：11:00～18:00（17:30ラストオーダー）定休日：火曜日

※9月17日（日）は学生が接客対応をいたします。また、以降土日は接客対応予定。

その他：販売促進として同コース4年生の香西 康平（こうざい こうへい）さんが制作した**アプリケーションカード（※1）**を活用し、学生による商品説明を実施します。

（※1）アプリケーションカードとは生産者（農家）の方の写真と直筆メッセージを用いた「生産者の顔が見える」販促ツールのこと。



▲今回商品を企画開発した田中 龍門さん



▲アプリケーションカードの見本（デザインが変更となる可能性があります）

【大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 食ビジネスコースについて】

経営学・食物学・情報学の3領域からなる文理融合の学びにより「食」のマネジメント力を養います。食品・飲料メーカー、百貨店、スーパーマーケット、コンビニエンスストアや外食・中食産業、農業法人、商社など、食関連のさまざまな分野でマネジメント力を発揮し、活躍できる人材を育成しています。

< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 広報統括本部 担当：長坂・草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp