

Press Release

授業で生まれた学生のアイデアが、実際の商品に

人間総合科学大学×伊藤製パン

「いぶりがっこタルタルウィンナーパン」を共同開発

10月31日（土）、学園祭「Human festival 2026」で100個限定先行販売

人間総合科学大学（埼玉県さいたま市、学長：久住真理）人間科学部ヘルスフードサイエンス学科2年生は、伊藤製パン株式会社（本社：さいたま市岩槻区）と共同で、新商品「いぶりがっこタルタルウィンナーパン」を開発しました。

本商品は、学生が商品開発を実践的に学ぶ授業「プロジェクト学習」から生まれたものです。2026年4月から、アイデア創出、提案書作成、試作を重ね、食品メーカーの技術や知見を取り入れながら、実際に販売する商品へと仕上げました。先行販売後は、購入者の意見等を踏まえ、今冬に量販店で約1か月間の期間限定販売を予定しています。

教室の「商品開発」を、実際の市場へ

ヘルスフードサイエンス学科では、「食」と「栄養」に関する科学に加え、フードビジネスについても学びます。今回の商品開発は、2年次の授業「プロジェクト学習」（担当：矢部えん講師）の一環です。授業内の企画にとどめず、伊藤製パンの商品開発・製造の知見と組み合わせることで、消費者が実際に購入する商品として形にしました。

学生にとって、企画から試作、企業との調整、販売までを経験する実践的な学びの機会となっています。なお、本件は地域の未来を担う人づくりを支援する取り組みの一環として、さいたま商工会議所のサポートを受けています。

学生の「好き」から生まれた“パリとろジューシー”

開発のきっかけは、学生の好物だった「いぶりがっこ」。スモーキーな香りとパリコリとした食感に、タルタルソース、チーズ、ウィンナーを組み合わせました。「パリコリ」「とろり」「ジューシー」という異なる食感をひと口で楽しめる仕上がりを目指し、伊藤製パンがフィリングを自社で配合・製造しています。



先行販売概要

商品名：いぶりがっこタルタルウィンナーパン 予定価格：200円（税別） 商品重量：68g
日時：2026年10月31日（土）10:00～16:00
販売予定数：100個 ※なくなり次第終了
場所：人間総合科学大学 蓮田キャンパス 学園祭「Human festival 2026」（さいたま市岩槻区馬込1288）

※販売価格は変更になる可能性があります

< 本件に関する報道関係者からのお問合せ先 >

人間総合科学大学 広報課（担当：松本）

TEL：048-749-6120 メール：kouhou@human.ac.jp



商品開発を通じて、食のアイデアを社会につなぐ

ヘルスフードサイエンス学科「プロジェクト学習」

学生コメント

意外性のあるパンを作りたい想いで考えました。将来、給食現場で働くか、企業で食品開発を行うかで悩んでおり、実際に食品企業とコラボした商品を作ることができることを知り、この学科、この科目を選びました。実際に製品となり、驚いた反面非常に嬉しいです。

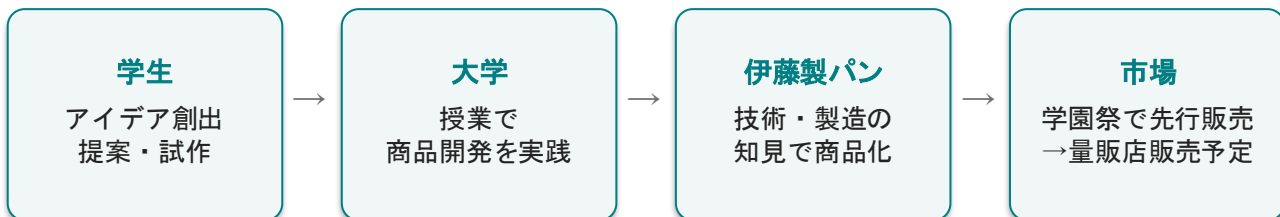
ヘルスフードサイエンス学科3年 田中彩香

担当教員コメント

ヘルスフードサイエンス学科では「おいしい×楽しい×ヘルシー」を目指しており、本科目はその「想いを形にする」ことを目的としています。企業のご協力のもと、学生は自分たちの想いを形にするまでに、何を考慮し、どのような工程を経る必要があるかということ学んでまいります。ぜひ皆様、学生の想いをご賞味いただけると幸いです。

ヘルスフードサイエンス学科講師 矢部えん

今回の産学連携



伊藤製パン株式会社について

「おいしいことは、幸せです」を理念に掲げる、100年以上の歴史を持つ食品メーカー。首都圏を基盤に、食パンや惣菜パン、和菓子の製造販売から直営ベーカリーまで幅広く展開しています。

人間総合科学大学 ヘルスフードサイエンス学科について

人間総合科学大学は「人々の真の幸福と健康を支援する」を建学の理念としています。ヘルスフードサイエンス学科では、「食」と「栄養」に関する科学と「フードビジネス」を幅広く学び、健康で豊かに暮らすことのできる社会を創造する人材を育成しています。

これまでも、さいたま市の地域に根差した小売店や飲食店との共同製品開発に取り組んできました。また、オーストラリア・マカデミア協会主催の新製品開発コンテストでは、そば粉と地元・神亀酒造の酒かすを練り込んだ生地にマカデミアをのせた焼き菓子を開発し、最優秀作品賞を受賞しています。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

人間総合科学大学 広報課 (担当: 松本)

TEL: 048-749-6120 メール: kouhou@human.ac.jp