2026 年 11 月 13 日

Press Release／報道関係各位

【取材依頼】

神田外語大学

メキシコ由来 米国テキサスの郷土料理と千葉県ゆかりのサツマイモを融合！

神田外語大生 × 成田ゆめ牧場
「チリコンカンピザ」を 11 月 14 日(土)より期間限定販売

～牧場の自家産サツマイモとチーズを使用、「食」を通じた異文化体験を提案～

神田外語大学(千葉市美浜区／学長:芦沢真五)外国語学部 国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授ゼミの学生たちが、成田ゆめ牧場(千葉県成田市)と連携し、新商品「チリコンカンピザ」を企画しました。本商品は、メキシコ料理由来のアメリカ・テキサスの郷土料理「チリコンカン」をベースに、成田ゆめ牧場で栽培されたサツマイモと、同牧場で製造されたモッツァレラチーズも使用し、おいしさと品質にこだわる牧場の乳製品の魅力を楽しめます。世界の言語や文化を学ぶ外国語大学の学生ならではの視点を生かし、海外の食文化と千葉県ゆかりの食材を融合させました。学生たちは、神田外語大学のある幕張地域とサツマイモの歴史的なつながりに着目。双方にゆかりのある食材を取り入れることで、牧場を訪れるファミリー層を中心に、身近な食事をきっかけに海外の文化に触れてもらうことを目指しています。11 月 14 日(土)より、成田ゆめ牧場にて期間限定で販売します。





▲チリコンカンピザ(イメージ)

海外の食文化と牧場の恵みを融合した「チリコンカンピザ」

本商品は、メキシコ料理を由来とするアメリカ・テキサスの郷土料理「チリコンカン」をヒントに、成田ゆめ牧場の食材を取り入れた期間限定のピザです。

チリコンカンは、肉や豆などを煮込んだ料理で、さまざまな食材と組み合わせやすいことが特徴です。学生たちは、そのアレンジのしやすさに着目し、成田ゆめ牧場で栽培されたサツマイモを取り入れることを提案しました。

さらに、同牧場で製造されたモッツァレラチーズを使用。海外の郷土料理に、牧場ならではの食材を掛け合わせることで、神田外語大学と成田ゆめ牧場の連携ならではの商品を目指しました。

商品名	販売期間	販売エリア	価格(税込み)
チリコンカンピザ	2026 年 11 月 14 日(土)～12 月 31 日(木)予定	成田ゆめ牧場内店舗 ピザタイム	1350 円

企画経緯

今回の「チリコンカンピザ」は、神田外語大学の「海外の学び」と、成田ゆめ牧場が大切にする「食・体験・教育」を掛け合わせ、食を通じて異文化に触れる機会を届けたいという学生たちの思いから企画されました。

学生たちは、海外の食文化と地域の食材を組み合わせた商品を検討する中で、アレンジのしやすいアメリカ・テキサスの郷土料理「チリコンカン」に着目。また、神田外語大学のある幕張地域は、江戸時代にサツマイモの試作栽培が行われた歴史があり、成田ゆめ牧場でも栽培されていることから、双方にゆかりのある食材として取り入れました。

企画にあたっては、学生たちが成田ゆめ牧場を訪問し、施設や牛舎を見学。海外の食文化や地域食材について調査を重ね、牧場の担当者との意見交換を通じて商品案を具体化しました。

本商品を通じて、海外の食文化や地域食材への興味・関心を広げるきっかけとなることを目指しました。

＜プロジェクトメンバーのゼミ生たち＞

① 澤山 響(サワヤマ ヒビキ)さん／国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 4 年
② 田辺 千桜(タナベ チハル)さん／国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 3 年
③ 大橋 和真(オオハシ カズマ)さん／英米語学科 3 年



ゼミ生(代表者)コメント
国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 4 年 澤山 響(サワヤマ ヒビキ)さん

今回の「チリコンカンピザ」は、神田外語大学の「海外の学び」と、成田ゆめ牧場さんの「食・体験・教育」を掛け合わせ、食を通じて異文化に触れる楽しさを届けたいという思いから考案しました。大学のある幕張は、サツマイモと深いゆかりのある地域です。成田ゆめ牧場さんでもサツマイモを栽培されていると知り、この共通点を商品に生かしたいと考えました。牧場のピザをベースに、アメリカ・テキサスの郷土料理「チリコンカン」と組み合わせることで、地域の食材と海外の食文化が融合した一品を形にできたことを嬉しく思います。この商品が、牧場で過ごす楽しい時間の一部となり、地域の食材や海外の食文化について興味を持っていただくきっかけになれば幸いです。

成田ゆめ牧場 コメント

食を通じて異文化や地域の歴史に触れてほしい』という学生の皆様の想いを受け、本企画を一緒に形にできたことを大変嬉しく思っております。

実際に牧場へ足をお運びいただき、施設や牛舎の見学、度重なる打ち合わせを経て、数多くのアイデアをご提案いただきました。当社の意見にも柔軟に対応してくださる中で、アメリカ・テキサスの郷土料理であるチリコンカンと当牧場の自家産サツマイモと当牧場で製造されたモッツァレラチーズも使用し、見事に融合させ食材の新しい可能性を引き出してくださいました。

当牧場へお越しいただくご家族連れをはじめとする多くのお客様に、美味しい食体験を通じて海外の文化や地域食材の魅力に触れていただけることを、スタッフ一同心より楽しみにしております。

鶴岡ゼミについて

外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のもと、マーケティングを実践的に学ぶことを目的としており、食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手がけてきました。現在 4 年生 7 名、3 年生 12 名が所属。過去にも地元千葉県にある食品企業と連携をして、いくつもの商品を企画・商品化して参りました。

＜過去のコラボ事例＞

日本酒の蔵元「飯沼本家」	https://www.u-presscenter.jp/article/88070
千葉県洋菓子協会	https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/53894/
洋菓子店「スイーツミズノヤ」	https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/ https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/250012/ https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/466587/
ミニストップ	https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/227939/
高秀牧場	https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/230708/
焼きたてパンの店 「ピーターパン」	https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/321233/ https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/450171/ https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/488570/
イオントップバリュ	https://www.u-presscenter.jp/article/19681 https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/459528/
東あられ	https://www.u-presscenter.jp/article/14560 https://www.u-presscenter.jp/article/14560
JR東日本クロスステーション	https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/449096/
麺場　田所商店	https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000204.000078115.html
房の駅	https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/466570/

成田ゆめ牧場について

成田ゆめ牧場は、千葉県成田市にある約 9 万坪(約 30 万㎡)の敷地を有する観光牧場です。1887 年(明治 20 年)に創業した酪農牧場を前身とし、1987 年に観光牧場として開園しました。長年培ってきた酪農の経験を生かし、牛乳をはじめ、ヨーグルトやアイスクリームなど、美味しさと品質にこだわった乳製品を製造・販売しています。

また、動物とのふれあいや乳搾り体験など、自然や食の大切さを学べる多彩な体験を提供しており、子どもから大人まで幅広い世代に親しまれています。

関連リンク

【神田外語大学】 https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/
【国際コミュニケーション学科】 https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/main/faculties/fl_co/
【成田ゆめ牧場】https://www.yumebokujo.com/

本件に関する報道関係の方の問い合わせ先

学校法人佐野学園(神田外語グループ)　グループコミュニケーション部　担当:三上山　雄亮
TEL:03-3258-5837(平日 9:30～17:00)　FAX:03-5298-4123　E-mail: media@kandagaigo.ac.jp