

おにぎり専門店  
有限会社ありんこ



食と健康学類  
栄養教育学研究室 杉村ゼミ



循環農学類  
食物利用学研究室 宮崎ゼミ

## 企業課題

### 【課題】“石狩メニュー”のおにぎりの具材開発

新商品の開発をするにあたり、食について学んでいる学生さんの若い力を借りて、地域に密着した新しいおにぎりの具材を提案して頂きたくお願いしました。

## 中間報告概要

- 全5チームから1種類ずつ具材を提案。それぞれの具材のテーマ、コンセプトを説明

### 【提案内容に対する企業からの要望】

- ・全体的に薄味なので濃い味付けにすること。
- ・素材の食感が足りないものは具材の変更を、味のバランスが悪いものについては調味料の追加や変更をアドバイス。

## 最終報告(課題解決策)概要

- 中間報告のアドバイスを元に、味付けや具材を改善した具材をプレゼン

宮崎ゼミ	<p><b>「コーン入りちゃんちゃん焼きおにぎり」</b> ありんこの既存商品の分析（家庭的、安心感がある、組み合わせのオーダーメイド可、幅広い年齢層が支持しているなど）を踏まえ、既存の利用者が少しだけ挑戦でき、北海道の魅力をアピールできるものとして、石狩の郷土料理「ちゃんちゃん焼き」との組み合わせを考案。</p>	<p>コンセプト 片手に郷土料理</p>
	<p><b>「ジンギスカン風おにぎり」</b> 「しっかり食べたいけど健康が気になる働き世代」をターゲットとし、おにぎりの軽食イメージを払拭することを考え、「がっつりなのにヘルシー?!」をコンセプトとして設定。「石狩メニュー」とコンセプトに合うものとして、ご飯にも合うジンギスカンの使用を考案。</p>	<p>コンセプト がっつりなのにヘルシー?!</p>
杉村ゼミ	<p><b>「ホタテとアスパラのバター醤油おにぎり」</b> 人に「食べたい」と感じてもらうためには、まず自分たちの「食べたい」気持ちが必要であると考えテーマを設定。石狩市のホタテと江別市のアスパラガスを使用し、バターと醤油の香りの他、食材の彩り、歯ごたえ、栄養価も意識。</p>	<p>コンセプト 「私たちが食べたい！」</p>
	<p><b>「さけチーみつばおにぎり」</b> ありんこ一番人気商品「チーズかつお」を超えるメニュー開発を目指し、チーズかつおのうまみ成分を分析。酪農学園大学のクリームチーズと石狩産鮭のグルタミン酸を掛け合わせうまみを引き出すこととした。その他、彩りや栄養面からみつばを追加。</p>	<p>コンセプト 打倒！チーズかつお</p>
	<p><b>「石狩野菜味噌おにぎり」</b> 20～49歳の男女の野菜摂取量が大幅に不足していること、ありんこでは野菜系のメニューが少ないことからコンセプトを設定。石狩産野菜の消費を意識するとともにフードロス問題にも注目し、具材に大根の葉を使用。また、海苔の代わりに紫蘇を使うことで、他の商品との差別化を図った。</p>	<p>コンセプト 野菜を摂ろう!!</p>

# (有) ありんこと杉村ゼミ & 宮崎ゼミの取組の様子

企業見学会 (Zoom開催)  
10月5日 (水)

中間報告会 (Zoom開催)  
11月2日 (月)

最終報告会 (対面開催)  
12月7日 (月)



## 事業参加後のコメント (一部抜粋)

●今回、ありんこさんの店舗に見学にいかにさせていただいたり、栄養士コースの皆さんと初めて同じ方向に向かって進む経験ができ、本当に刺激が沢山の二か月間でした。

私たちのチームでは食感にすごくこだわって考えていたんですけども、人によって感じ方が様々なんだというのがすごく大きな課題になっていまして、沢山のの人に喜んで欲しいと試行錯誤したこの経験を、今後も、物事を色々な角度から見る力にして、活かしていきたいです。

●今回の課題が石狩の具を使わなければいけないということで、「自分たちで食べたい」だけではなく、お客様のニーズとかに合わないと受け入れてもらえないと思ったので、そういうことも考えながら商品開発をすることの難しさを体験でき、本当にいい機会だったなと思いました。同じ研究室のメンバーと一緒に試作とかをして、試行錯誤するのもすごく楽しかったし、いい二か月間でした。

大学生の考えや視点とかを見ようと思っていたら、ちゃんと「自分たちのコンセプトは」って言うてくれたから、これはすごいなと。どういう想いでやったのかということは、すごく反映するんです、商品って。口先やその時の思いつきだけじゃ駄目で。それを深く、自分の中で「美味しいおにぎりを食べてみたい」という想いと結びつけて開発したということは、すごく大事なことで。僕もよく人に言うんですが、「おにぎりなんか考えてよ」と言ったときに、まず言うことは「自分が食べたいものを考えてね」と。ただの組み合わせじゃなく、自分が心の中から「こんなおにぎり食べたいな」と。奇抜なことばかりじゃなくて、本当に食べ続けたいと思うものを考えてもらったほうがいいと思っていたんですけども、今回来てみて、お話を聞いていて、すごく深く考えているんだなということが、すごくよく分かりました。

【杉村先生】(多忙な中) スケジュールをたてたり、試作を重ねたり、そばで見ている、本当によくやっていたなと思いました。その間、本当に沢山の方たちと関わりましたよね。皆さん社会に出たら、何か一つのことをやる時は、本当に色々な立場の方と協力してやり遂げると思いますが、今回は、その中の一員になれたのが大きかったんじゃないかなと、貴重な経験だったんじゃないかなと思います。

【宮崎先生】私たちのゼミでも商品開発等はやっているんですけども、他のゼミと一緒にやるという機会はなかったの、そういった意味で学生もいい刺激になったのかなと思います。そして、おにぎりの具材を考えると、自分たちが思いつかなかったようなアイデアを、発表を一緒にやることによって、管理栄養士コースのみなさんの視点をこちらでも学ぶことができた。栄養士のほうでは栄養価とか、アレルギーとかそういった対応をなされていると思いますが、それは今、商品開発の分野ではすごく求められていることでもあるので、一緒にまた活動できればなと考えました。

※コメントについては読みやすいよう、重複した言葉づかい、明らかな言い直しなどを整理しています。

学生  
スピーチ  
(抜粋)

企業講評  
(抜粋)

担当教諭  
コメント  
(抜粋)