

2024(令和6)年 11月 6日

報道関係者 各位

松山大学
(全3枚送信)

伊予市の新たなお土産をつくれ！本学生が老舗和菓子店の新商品プロデュース
iProject!新商品「伊予のゆうやけこやき みかんどら焼き」
完成お披露目会 開催

11月12日(火)15時～ 本学樋又キャンパスASCにて

松山大学は、本学生と郷土銘菓の店 こんだ(紺田菓子舗・伊予市米湊803番地 代表取締役 紺田一男)様と協力し、伊予市の新しいお土産菓子「伊予ゆうやけこやき みかんどら焼き」を開発いたしました。この試みは、伊予市、伊予農業高等学校、松山大学の3団体が連携し、伊予市の事業者や団体を巻き込みながら推進する協働事業「iProject!」にて行われているものです。

今回のプロジェクトでは、「伊予市の手土産として認知される商品開発」を目指し、本学生が県外向けに地元の銘菓を手土産として利用する伊予市の企業様にもご協力いただき、アンケートや企業訪問インタビュー調査を行ったほか、POP、ネーミング、キャッチコピー開発などに取り組みました。

つきましては、下記日程にて“伊予のゆうやけこやき みかんどら焼き”完成お披露目会を開催いたします。当日は、報道関係者の皆さまに試食をご用意しております。ぜひ、ご取材にお越しください。

完成お披露目会 概要

開催日時:2024年11月12日(火)15時より

開催場所:松山大学樋又キャンパス1階アカデミック・ソーシャル・コモンズ

出席者:紺田菓子舗 紺田一男(こんだかずお)様
伊予市 企画振興部 地域創生課 課長 松本 宏(まつもとひろし)様
松山大学副学長・社会連携室長 池上 真人(いけがみまさと)
経済学部経済学科4年 清家 胡太(せいけ うた)
経済学部経済学科3年 池田 大雅(いけだ たいが)

式次第:

- ご挨拶 副学長・社会連携室長 池上 真人
伊予市企画振興部地域創生課 課長 松本 宏 様
- 商品説明 紺田菓子舗 紺田 一男 様
経済学部経済学科4年 清家 胡太
- 学生発表 経済学部経済学科4年 清家 胡太
- 写真撮影
- ご挨拶 紺田菓子舗 紺田 一男 様

※お披露目会終了後、試食会も予定しております。



商品概要

商品名：伊予のゆうやけこやき みかんどら焼き
 販売価格：200円(熟田津祭販売価格)

販売期間・場所：11月16日(土)・17日(日) 本学 熟田津祭で販売後、
 こんだ(紺田菓子舗)にて販売開始予定

販売：郷土銘菓の店 こんだ(紺田菓子舗 伊予市米湊803番地)
 電話(089)983-5078

商品詳細：

白あんと地元産みかんを使った手作りジャムが入ったどら焼きです。昔ながらの製法でふっくらしっとり焼き上げた生地と、みかんの風味豊かなあんととの相性の良さが特徴。あんの色、丸い形はもちろん、パッケージに伊予市の風景「夕日と夕焼け」をあしらうことで伊予市らしい景色を思わせる、手土産にしたいくなるお菓子上げました。



(画像右:商品パッケージ
 画像左:商品画像)



学生コメント：

経済学部経済学科4年 清家 胡太(せいけ うた)さん



こんださんからの「新商品案を考えてほしい」というお願いから、今回「みかんどら焼き」が商品化として実現しました。当初はイマドキのお菓子案などが出ていましたが、自分たちだけが満足する商品を提案するのは正解なのかという疑問が生まれました。最終的に伊予市の夕焼けの焼き印が入った、みかんどら焼きが商品化されました。伊予市の人はもちろん企業が出張の際の手土産品として購入していただきたいと思います。また、「みかんどら焼き」が伊予市はじめ愛媛の人々に長く愛される商品になってほしいと思います。

<開発の様子>



[このリリースについてのお問い合わせ]

松山大学 社会連携課 TEL:089-926-8246(事務室直通)

iProject!とは

松山大学の学生と、伊予農業高等学校の生徒、伊予市が連携し、事業者や団体を巻き込み推進する協働事業です。それぞれの持つ専門知識や技術、生徒や学生の若く柔軟な視点も生かしながら連携し「新しい何か」を生み出す取り組みです。本学と伊予市役所・伊予農業高等学校との連携は平成24年4月から実施しており、地元の製菓店などとともに特産品等の販売促進、地域の話づくりなどによる地域の活性化を目指しています。また、高校生、大学生の社会人基礎力アップの場としても期待されています。

iProject!



さまざまな人が、それぞれの分野を活かし
連携事業を行う

これまでの取り組み

発売年度	商品	提供・連携事業者
2012	びわ葉ミルフラッパ	ウエルピア伊予
2015	びわ葉パウンドケーキ	伊予鉄会館
2018	いよ風土パスタ	ウエルピア伊予
2019	揚げなすのかつお香味だれ	ウエルピア伊予
2020	チョコっとしいたけクランチシュー	新潟製菓
2020	伊予しいたけのポットシチューシュー	ウエルピア伊予
2020	びわ葉茶の塩麹クリームシュー	ガトウ・ド・キリシマ
2021	伊予盛りだくさんさつま汁	ウエルピア伊予
2021	揚げなすと豆腐の田楽～塩こうじダレ～	ウエルピア伊予
2021	あんこパイ	an' patisserie 七日
2021	あんカロン	an' patisserie 七日
2021	びわ葉茶塩生クリームフラッパ	an' patisserie 七日
2022	びわ葉茶ババロア	ウエルピア伊予
2023	びわ葉茶ケーキ	ふたみ渚のレストラン Monde Bleu



[このリリースについてのお問い合わせ]

松山大学 社会連携課 TEL:089-926-8246(事務室直通)

