

日本薬科大学×フジパン

発酵食品『糀甘酒』使用のパンを学生と共同開発

フジパン株式会社（名古屋市）は、日本薬科大学（埼玉県北足立郡伊奈町・東京都文京区）と連携し、発酵食品として注目が高まる『糀甘酒』を使用した商品を学生と共同開発し期間限定で販売いたします。日本薬科大学は健康や医療に関するリソースを活かし、『糀』の研究にも力を入れていることから今回の企画がスタートしました。学生ならではの柔軟な発想とアイデアで、これまでにない糀を使用した蒸しパンが生まれました。また発売に際して、3月25日に埼玉県の知事公館で実施される県庁内の福祉の店「かつぼ」主催のイベント「かつぼフェスタ」に100個を寄付いたします。

フジパンは、本プロジェクトを通して、子供たちの心身の健康と学びに貢献できるよう尽力してまいります。

◆商品開発期間は約8ヶ月

開発ポイント

学生とフジパンの商品開発担当メンバーで意見を出し合い商品開発を進めました。開発のポイントとなったのは、『糀』単体の商品では味のイメージがつきづらく、購入意向に繋がらないのではないかという点でした。パンにして焼成してしまうと生地のおいしい香りが『糀』の繊細な風味が活かされない為、『蒸しパン』に着目。『糀』の香りを活かした蒸しパンに学生のアイデアから同じ発酵食品である『チョコレート』を採用。どの世代からも人気のある『チョコレート』を使った『糀』と『チョコレート』を組み合わせた蒸しパンが約8ヶ月間の開発期間を経て出来上がりました。



学生との企画会議



学生アイデアシート

学生の考案したパッケージデザインと店頭用 POP

パッケージデザインには、蒸しパンのやわらかさが伝わるようにシンプルなデザインと、米糀をイメージした『糀』の一文字を印象的にデザインしました。また、店頭用の POP も発売月である4月の明るいイメージを取り入れ、糀の持つやさしいイメージと蒸しパンのやわらかさを表現した POP を作成しました。



◆商品特徴

商品名「**花**ミルク蒸し～チョコホイップ～」

甘酒を練り込んだミルク風味の蒸しパンにチョコホイップを入れました。



商品概要

【商品名】 花ミルク蒸し～チョコホイップ～

【価格】 オープン価格

【販売地域】 東北、関東地区

【販売店】 スーパー、ドラッグストア 等

【フジパンウェブサイト】<https://www.fujipan.co.jp/>

フジパン株式会社 会社概要

【代表者】安田 智彦 (ヤスタトモヒコ)

【設立】2006年7月3日

【資本金】4億円

【事業内容】パン、和洋菓子の製造・販売

【ホームページ】<https://www.fujipan.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ

フジパン株式会社 マーケティング部 mk-release@fujipan.co.jp

フジパングループ本社株式会社 お客様相談室 フリーダイヤル：0120-25-2480

営業時間：9:00～17:00（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）