



## News Release

平成 28 年 7 月 20 日

### 女子大生の感性で商品開発！

この度、京都光華女子大学（学長：一郷 正道）キャリア形成学科の 2 年生が、プロジェクト授業の一環で、京都岩倉にあるお菓子・ケーキ・パンの販売店「レ・フレール・ムトウ」と連携して共同開発したお菓子とパンが販売されることとなりました。

#### - お菓子 -

○しあわせのきいろいパンケーキ（パンケーキの粉）350 円

親子で一緒に作ってもらいたい！という思いで開発しました。

○おつまみラッシュ 七味・ガーリック味 300 円

シュークリームの生地をラスク上にしたお酒に合うおつまみです。

#### - パン -

○くろまっちゃん 280 円

あんこと白玉を入れ込んだ抹茶生地のクロワッサンです。

○よくばり食パンセット 300 円

レ・フレール・ムトウで販売されている味も食感も異なる 3 種の食パンをセットにした食パンセットです。

○ムトウミックス～京都光華女子大セレクト～（だしパン、くるみパン、オレンジピール、レーズン、黒ゴマチーズ）300 円

レ・フレール・ムトウで販売されているパン 5 種をセレクトし、学生がデザインや味の改良を加えました！

キャリア形成学科では、女性の感性をビジネス社会や地域社会に活かすことのできる人材の育成を目指して、必修の専門科目として「プロジェクト I（担当教員：乾 明紀准教授・吉田咲子准教授）」を開講しており、このお菓子とパンの開発は、その一環として実施されました。

商品開発にあたった学生からは、「材料費や出店料など様々な費用を計算して、一つの商品から利益を得ることがどれほど大変かを学んだ」、「消費者の視点に立ち、味や見た目など何度も試作し商品を開発した。学生時代では中々機会のないビジネスの視点で考える勉強にもなった。」等が挙がりました。

考案から開発まで何度も試行錯誤を重ねたこちらの商品は、7 月 24 日（日）上賀茂神社（京都市北区）内で行われる「上賀茂手づくり市」にて実際に、今回開発に携わった学生が販売します。

詳細は以下の通りです。

期 間：7 月 24 日（日）9：00～16：00

場 所：京都市北区／上賀茂神社・境内（京都府京都市北区上賀茂本山 339）

#### ■本件に関するお問い合わせ

京都光華女子大学／短期大学部 入試広報部（松浦）

[TEL] 075-325-5221 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] [hkk@mail.koka.ac.jp](mailto:hkk@mail.koka.ac.jp)