

## 八学大ビジネス学部 新商品のアイデア続々 太子食品(三戸)と連携



太子食品工業の資源を活用した新商品のアイデアを発表する学生

八戸学院大ビジネス学部の3、4年生は18日、健康をキーワードに、新商品開発に向けたワークショップを同大で行った。納豆などの大豆食品を多く手掛ける太子食品工業(三戸町)と連携し、同社が持つノウハウや資源を活用して新しい食品などを考案する取り組み。学生たちは若い感性で斬新なアイデアを考え、披露し合った。ワークショップは、青森県内の主要大学などが進める「地(知)

の拠点大学による地方創生推進事業(COC+1)の一環。3、4年生約40人が参加した。学生たちはグループに分かれ、商品コンセプトや販売ターゲットなどについて意見交換。大豆や豆乳を使ったデザートや栄養食品のアイデアが多く出された一方、豆乳を使った化粧水や、納豆を大豆から作る「納豆作製キット」などユニークな提案も。

納豆作製キットを提案した3年の奥寺笙太さん(20)は「納豆の匂いが苦手な人もいるが、一から作ることで食に対する興味を持ってもらえると思う」と商品化に期待感を示した。

同社直販部の山本重幸課長は「商品のネーミングや考え方が斬新なものばかり。参考にしたい」と話した。

同社では、この日出したアイデアを持ち帰って社内検討し、商品化に向けた可能性を探るといふ。

(須田山裕太)