

2022年10月6日



合食と和洋女子大学 コラボ企画
『おいしい減塩』アレンジレシピコンテスト
11月1日 共同記者発表・表彰式・試食会開催

『おいしい減塩』シリーズなどの健康にこだわるおつまみブランドを展開する株式会社合食（代表取締役社長：砂川雄一、以下合食）は、和洋女子大学（学長：岸田宏司）との産学連携の取り組みとして、『おいしい減塩』シリーズを使ったアレンジレシピを、管理栄養士を目指す健康栄養学科の学生に考案してもらい、コンテストを実施いたしました。11月1日（火）、和洋女子大学にて、優秀作品に選ばれたアレンジレシピを発表し、表彰式と試食会を行います。また、当社のホームページや SNS を通じて学生考案のアレンジレシピを発表し、おつまみの新たな魅力を発信していきます。

このたび、共同記者発表と表彰式・試食会を下記の日程で実施しますので、取材についてよろしくお願ひ申し上げます。

1. 日時： 2022年11月1日（火曜日）15時00分から（受付14時30分）
2. 場所： 和洋女子大学 南館2階 給食経営管理実習室試食室
大学までのアクセス <https://www.wayo.ac.jp/access>

<背景・目的>

おつまみ製品のメイン購入層は 40～50 代が多い中、20～30 代の若年層にも興味関心を持ってもらうことができれば、さらなる購買層の開拓につながります。そのため、おつまみ製品をそのまま食べるだけでなく、お父さん世代や自分自身もつまみたくなるような、簡単に作れるアレンジレシピが考案できないかと考え、和洋女子大学 健康栄養学科との産学連携によるコラボレーション企画を立案しました。

<内容>

本企画へは、健康栄養学科 3 年生 26 名が参加（指導教員・登坂三紀夫教授）。8月上旬、10グループに分かれ、和洋女子大学にて、33 作品提案の中から、1 次審査を通過した 17 作品のアレンジレシピの試食会を実施しました。学生たちは、工夫した点やアピールポイントなどのプレゼンテーションを行い、当社の役員や商品開発の担当者などが審査を行いました。



指導教員 登坂三紀夫教授のコメント

栄養学を学び管理栄養士を目指す女子大学生が、お父さんと一緒に食べたいようなメニューをイメージし、製品企画に携わられている合食の担当の方からいただいたアドバイスを活かし、ブラッシュアップを何度も繰り返して考えました。また、実際の販売促進の広報活動なども経験させていただけるなど、学内の授業だけでは学ぶことができない大変貴重な経験をさせていただいています。

審査結果は、以下の通りです。

○グランプリ

「子持ちししゃも餃子」 倉持里奈・後藤優果・齊藤優那

○準グランプリ

「いかくんで酢飯風海苔巻き」 岡野眞子・奥野亜海・加藤舞衣

「濃厚クリーミーな いかくんキムチスパゲッティ」 谷香織・百瀬香乃

○特別賞

・共感賞 「磯の香りのお好み焼き」 橋本佳奈・林祐里・堀川祐名

・ヘルシー賞 「減塩焼きエビのサラダ生春巻き」 草野七重・小林波世・小柳茉莉



<今後の方針>

合食は、引き続き、和洋女子大学をはじめとする大学、医療機関や医学学会、医療・健康専門誌等との連携を拡大していきます。お客様の健康と美容に役立つような、当社独自の加工食品や機能性表示食品の開発を推進していきます。

【情報解禁日時】あり

共同記者発表終了後を情報解禁日時とします。

日時：2022年11月1日(火曜日) 15時00分～17時00分ごろ終了予定

※当日取材にお越しいただける場合は、10月19日(水)15時00分までに、下記、和洋女子大学広報センター事務室まで、メールまたはFAXにてお知らせください。(会社名・参加者名・参加人数を明記ください。)

本件に関するお問合せ先(商品に関すること)

株式会社合食 経営企画部(広報担当) 田代吉美

Tel : 078-672-6045 E-Mail : y.tashiro@goshoku.co.jp

神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号

<https://www.goshoku.co.jp/>

本件に関するお問合せ先(試食会に関すること)

和洋女子大学 広報センター事務室 村杉若穂

Tel:047-371-1152 Fax:047-371-2083 E-Mail : koho@wayo.ac.jp

〒272-8533 千葉県市川市国府台2丁目3番1号

<https://www.wayo.ac.jp/>