

山口大学とシュクルヴァンのコラボレーション商品が遂に完成！

桃を大胆に飾った「満月の桃のパンシュー」12月1日発売

あさひ製菓株式会社(山口県柳井市 坪野恒幸社長)が運営するベーカリー シュクルヴァンが、地(知)の拠点大学による地方創生推進事業(COC+:シーオーシープラス)と連携を取りながら、今年の4月から8ヶ月に渡り、山口大学に在籍している4人の学生と共同で商品開発に取り組み、ついに商品が完成した。

今回開発したのが「満月の桃のパンシュー」。フランスパンを何層にも重ねて焼き上げた生地の上に、カスタードクリームと白桃果肉入りヨーグルトクリーム、白桃を盛り付けた商品となっている。外はカリッと中はもちっとしたフランスパンの食感と、甘みと酸味が合わさった自家製のクリームが楽しめる一品となっている。

メンバーの学生自らがシュクルヴァンの利用者にインタビューを行い、「シュクルヴァンのパンを食べながら優雅に時間を過ごして欲しい」、「仕事や家事で頑張っている女性へ向けた商品を開発したい」という思いから「女性がランチに食べるちょこっとご褒美パン」をコンセプトに同商品を考案した。

「満月の桃のパンシュー」はシュクルヴァン全店にて12月1日から1ヶ月の限定販売予定(1個税込280円)。12月いっぱいの売上が売上目標を達成すると、継続販売となる。シュクルヴァンのスタッフは、「商品案の検討から販促活動まで学生が行った斬新なコラボ商品をより多くの人に味わってもらいたい」と意気込んでいる。

定期的にメンバーで集まり、時には意見がぶつかることもあったが、約2ヶ月でコンセプトや商品内容を考えた。試作は、同社のベテランパン職人が担当。味や見た目などを試行錯誤しながら、さらに2ヶ月かけて商品を開発。商品名やチラシへの掲載イメージ、販促手法や店頭での陳列・ディスプレイ方法にも学生たちのアイデアを取り入れている。「1つの商品を販売する為にこんなにやる事があるとは思わなかった。一生懸命考えた商品を美味しいと言ってもらえたら嬉しい」と、メンバーの学生は期待を寄せている。



定期的なメンバーで集まり、時には意見がぶつかることもあったが、約2ヶ月でコンセプトや商品内容を考えた。試作は、同社のベテランパン職人が担当。味や見た目などを試行錯誤しながら、さらに2ヶ月かけて商品を開発。商品名やチラシへの掲載イメージ、販促手法や店頭での陳列・ディスプレイ方法にも学生たちのアイデアを取り入れている。「1つの商品を販売する為にこんなにやる事があるとは思わなかった。一生懸命考えた商品を美味しいと言ってもらえたら嬉しい」と、メンバーの学生は期待を寄せている。

【柳井店】住所：柳井市南町4丁目1-1 電話：0820-25-0757 営業時間：8：30～19：00

【下松店】住所：下松市美里町4丁目9番21号 電話：0833-45-0757 営業時間：6：55～19：00

【山口店】住所：山口市黒川597番地1 電話：083-902-3456 営業時間：8：00～19：00

【新山口駅店】住所：山口市小郡下郷1357 電話：083-976-4379 営業時間：7：00～20：30

【宇部店】住所：宇部市東梶返3丁目17番15号 電話：0836-37-0757 営業時間：6：55～19：00

【宇部ファーム店】住所：宇部市小松原町1丁目1-1 電話：0836-33-0757 営業時間：9：00～19：00

この件に関するお問合せ先

あさひ製菓株式会社 中村までお願いいたします。

TEL 0820-22-0757 FAX 0820-22-3875 Email info@kasinoki.co.jp

<http://www.kasinoki.co.jp>