

| | | | | | |
|-----|----------|-----|---------|-----|--------------|
| 媒体名 | 朝日新聞千葉県版 | 版/面 | 13版/17面 | 掲載日 | 2025年4月3日(木) |
|-----|----------|-----|---------|-----|--------------|



「両国シリーズ」で市販された4種類（手前）と、学内向けの商品を手を持つ関口小百合さん（千葉県美浜区）

神田外語大生がアイデア

神田外語大学（千葉県美浜区）の学生たちが、老舗米菓子店「東あられ本舗」（本店・東京都墨田区）とタッグを組み、4種類のあられ・せんべいを企画・開発した。同社の人気商品「両国シリーズ」のラインアップに加わることになり、3月末から市販が始まった。

米菓子で味わう海外旅行

メープル醤油・パエリア風・杏仁豆腐など

明治創業老舗タッグ

企画したのは、同大国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のゼミに所属する新4年生の関口小百合さん（21）や山本知紗さん（21）ら5人。

当初、同社とのコラボ商品の販売を2020年の卒業式で予定していたものの、コロナ禍でプロジェクトが中断。昨年5月に再始動した。学生たちは同社の小林宏太郎社長と何度も打ち合わせを重ね、アイデアを出し合った。

学生たちが異文化理解を学んでいることもあって、「日本にいなから海外旅行をした気分になっただけ」との思いを込め、日本伝統の米菓子を世界各国のフレーバー（風味）を融合させた商品をつくることになった。

完成したのは、「メープル醤油」「パエリア風」「ハリッサおかし」「杏仁豆腐あられ」の4種類。

ハリッサは北アフリカ・チュニジアの伝統的な調味料で、「ハリッサおかし」は日本人好みのほんのりとした辛さに仕上げた。「パエリア風」は生地にエビを混ぜ込み、海鮮風味を出している。

関口さんは「私たちが想像した通りの味が出来上がり、すごくうれしい」と話す。学内向けのポケットサイズの商品もあり、パッケージシールのデザインは関口さんが制作した。「メープル醤油」はカナダ・トロントのCNタワー、「パエリア風」はスペインのサグラダ・ファミリアの絵を描くなど、各国の代表的な建物や名物をあしらっている。

学内やスーパーでも

東あられ本舗の「両国シリーズ」はこれまで13種類あり、学生たちが企画した4種類が新たに加わることが決定。同社店舗のほか、そこら千葉店などに入る食品スーパー「ザ・ガーデン自由が丘」で販売が始まった。いずれも1袋（60g）税込み411円で店頭に並ぶ。

東あられ本舗は1910（明治43）年創業で、八千代市に自社工場がある。関口さんは同市出身という縁もあり、今回のプロジェクトに参加した。「企業に提案するのは初めての体験。製造工程や開発のコスト面を考慮するなど、いい経験になりました」という。

小林社長は「自分たちでは思いつかない味を学生たちが考案し、チャレンジしてくれた。いずれも市場では見かけないフレーバーなので、ぜひ味わってほしい」と話している。

（前田基行）

承認番号 (25-0957)

朝日新聞社に無断で転載することを禁じる