



【地域連携】神田外語大学 ×スイーツミズノヤ  
 「ほうじ茶パウンドケーキ」3月20日(金)より店頭販売開始  
 ～日本茶の新たな魅力を発信する学生発の商品開発プロジェクト～

神田外語大学(千葉県美浜区/学長 宮内孝久)外国語学部 国際コミュニケーション学科 鶴岡公幸教授のゼミと、千葉市の洋菓子店「スイーツミズノヤ」は、新商品「ほうじ茶パウンドケーキ」を共同開発しました。本商品は、異文化理解並びに日本文化の教育にも力を入れる神田外語大学の学びの一環として、世界で日本茶への関心が高まる中、まだ広く知られていない「ほうじ茶」の魅力を多くの方に知ってもらいたいという学生の発案から生まれた焼き菓子です。ほうじ茶は抹茶に比べて海外での認知度は高いとはいえないものの、焙じた香ばしい風味が特徴で、リラックス効果や抗酸化作用なども期待できる日本茶の一つです。こうした魅力を持つほうじ茶の価値を広く発信したいという思いも、本商品の開発につながりました。このたび2026年3月20日(金)よりスイーツミズノヤにて一般販売を開始します。



▲ほうじ茶パウンドケーキ



▲試食会の様子

濃厚な香り、自分へのご褒美にも「ほうじ茶パウンドケーキ」

本商品はほうじ茶をふんだんに使用したパウンドケーキです。一口食べた瞬間にほうじ茶の香りに包まれ、しっとりとした生地の中に入っているキャラメルチップや、上のチョコレートコーティングの甘いアクセントに「ちょっと贅沢」を感じられます。

| 商品名         | 価格       | 販売店                               |
|-------------|----------|-----------------------------------|
| ほうじ茶パウンドケーキ | 税込 292 円 | スイーツミズノヤ<br>(千葉県千葉市美浜区高洲 1-16-55) |



## 企画経緯

商品開発では、海外の方にも親しみやすい味わいを目指し、キャラメルとチョコレートを組み合わせるアイデアを提案、洋菓子店「スイーツミズノヤ」とともに試作を重ね、ほうじ茶の香りを生かしながらキャラメルとチョコの甘さが調和する味わいを追求しました。

学内で行った試食会では、「こんなにも濃厚なほうじ茶のスイーツを食べたことはない」「自分へのご褒美に食べたい」「これで300円はお手頃」といった声が寄せられ、こうした感想から本商品を象徴するコンセプトとして「ちょっと贅沢」が定まりました。

## <プロジェクトメンバーのゼミ生たち>

- ① 吉田 果音(ヨシダ カノン)さん / 英米語学科 4年
- ② 木本 小春(キモト コハル)さん / 国際コミュニケーション学科 国際コミュニケーション専攻 4年
- ③ 崔 炯智(チェ ヒョンジ)さん / 国際コミュニケーション学科 国際コミュニケーション専攻 3年
- ④ 高橋 亜弥(タカハシ アヤ)さん / 国際コミュニケーション学科 国際コミュニケーション専攻 3年
- ⑤ 斎藤 胡桃(サイトウ クルミ)さん / 国際コミュニケーション学科 国際コミュニケーション専攻 3年

## ゼミ生(代表者)コメント

### 外国語学部 英米語学科 4年 吉田 果音(ヨシダ カノン)さん

今回、ミズノヤさんと新たに商品を開発するにあたり、近年海外で日本の抹茶がブームとなっていることに着目しました。日本茶に注目が集まる今だからこそ、まだ広く知られていない「ほうじ茶」の魅力を多くの方に知っていただきたいという思いから、本商品の企画に至りました。物価高騰の影響を受ける食材や安定して仕入れが可能な食材を考慮し、試作と話し合いを重ねながら、ほうじ茶の濃さや甘さのバランスを丁寧に調整していただくなど、実際のマーケティングの流れを学ぶ貴重な機会となりました。学内販売では「濃厚で甘さがちょうどよく美味しい」といった声を多くいただき、大変嬉しく感じております。

## スイーツミズノヤ コメント 商品開発担当 齊藤 護 氏

初めにパウンドケーキの案をいただいた時、自分はほうじ茶をほぼ扱ったことがなかったのでどうすれば魅力を引き出せるか考える良い機会になりました。試行錯誤を繰り返して自分なりにほうじ茶の味を活かしつつしっかりとした食感に仕上げることができ、こうして実を結んで店頭で販売ができることに大変嬉しく思います。是非たくさんの方に手に取っていただきたいです。

## 鶴岡ゼミについて

外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のもと、マーケティングを実践的に学ぶことを目的としており、食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手掛けてきました。現在4年生13名、3年生12名が所属しています。過去にも地元千葉県にある食品企業と連携をして、いくつもの商品を企画・商品化して参りました。

### <過去のコラボ事例>

- ・日本酒の蔵元「飯沼本家」 : [https://www.kandagaigo.ac.jp/group\\_news/pdf/160524\\_fair.pdf](https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/pdf/160524_fair.pdf)
- ・千葉県洋菓子協会 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/53894/>
- ・洋菓子店「スイーツミズノヤ」 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/>  
: <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/250012/>
- ・ミニストップ : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/227939/>
- ・高秀牧場 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/230708/>
- ・焼きたてパンの店「ピーターパン」 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/321233/>
- ・イオントップバリュ : [https://www.kandagaigo.ac.jp/group\\_news/detail/0103\\_0000010146.html](https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010146.html)  
: [https://www.kandagaigo.ac.jp/group\\_news/detail/0103\\_0000011092.html](https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000011092.html)





- ・東あられ(2024年10月) : [https://www.kandagaigo.ac.jp/group news/detail/0103\\_0000010545.html](https://www.kandagaigo.ac.jp/group%20news/detail/0103_0000010545.html)  
: [https://www.kandagaigo.ac.jp/group news/detail/0103\\_0000010815.html](https://www.kandagaigo.ac.jp/group%20news/detail/0103_0000010815.html)
- ・JR東日本クロスステーション : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/449096/>
- ・麵場 田所商店 : [https://www.kandagaigo.ac.jp/group news/detail/0105\\_0000011049.html](https://www.kandagaigo.ac.jp/group%20news/detail/0105_0000011049.html)
- ・房の駅 : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000217.000078115.html>

## 千葉県稲毛海岸の洋菓子店「スイーツミズノヤ」について

千葉生まれ千葉育ちの水野谷祐一シェフが、食べやすさを重視し、また食べたくなるお菓子作りをおこなっています。定番商品はもちろん、旬の素材を使用した限定商品を取り揃えるほか、店舗の内外の作りにもこだわりがあります。



▲スイーツミズノヤ

## 関連リンク

- 【神田外語大学】 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/>
- 【国際コミュニケーション学科】 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/main/faculties/fl.co/>
- 【スイーツミズノヤ】 <http://sweets-mizunoya.com/>

## 本件に関する報道関係の方の問い合わせ先

学校法人佐野学園(神田外語グループ) グループコミュニケーション部 担当:三上山 雄亮  
TEL:03-3258-5837(平日 9:30~17:00) FAX:03-5298-4123 E-mail: media@kandagaigo.ac.jp