

前橋国際大の学生5人

若者感覚で即席麺共同開発



即席麺を企業と共同開発した学生ら

前橋国際大(前橋市小屋原)の学生5人が、「冷したぬきそば」「冷したぬきうどん」「冷し中華」の3種類の即席カップ麺を県内企業と共同開発し、3月2年の正田仁志さん、桜井から県内主要スーパーなどで販売されている。インタビューに答えている。玉村町藤川の食品製造会社「大黒食品工業」。

5人は授業の中で、ネット上に仮想企業「八百米」を立ち上げ、即席麺のアイデアを考案。それを持ち込んだことがきっかけで、昨年7月から同社の即席麺の改良に加わった。他社の即席麺を食べ比べて、原材料の調査を行ったり、原材の調査を行ったりした上で商品を開発した。

ネット上仮想企業 授業が産学連携実現

し、同社製品「冷やし中華」の「そば」と「うどん」に揚げ玉を付けて「たぬき」にすることを提案したほか、そば汁の味を濃くして油を増やすなどの改良にも取り組んだ。

また、パッケージの写真も陶器から涼しげなガラス容器に変更するなど、より消費者受けするようアイデアも出し、今年2月に新商品が完成した。同社は計50万食を製造し、夏場に向けて全国で販売していく計画だ。

同社の竹村修専務は「今までも改良はしてきたが、マンネリ化していた部分があった。今回は若者の感覚が入った新しいものができるので、例年より売れるのでは」と期待を込め、仮想企業の社長を務める正田さんは「一つの工夫で味が大きく変わるのを楽しかったし、良い経験になった」と話している。