

専門家に学ぶ

製菓チーム、ビジネスの視点から商品化を学ぶ

実施日：11月15日（火）

目的：研究製菓（米粉のパウンドケーキ、カップケーキ、ラングドシャ）の商品開発についてビジネスの観点から方法を学ぶ。

製菓店経営者や大学生、大学教授に対して研究製菓のプレゼンテーションを行い、客観的な意見をもとに商品開発の研究を深める。

内容：研究製菓のプレゼンテーション、質疑応答

【講義】商品の魅力（デザインによるマーケティング）

講師：朝日大学 マーケティング研究所 経営学部ビジネス企画学科

中畑 千弘 教授



生徒：食物科3年生 16人



【 プレゼンテーション 】



【 講義 】

Q：スイーツに使われにくい野菜が米粉ケーキに入っていて面白いと思った。入れる野菜を1cm弱の大きさに切ったのは何か意味があるのか？



【 質疑応答 Q&A 】

A：試作を繰り返して、野菜の食感を残しつつケーキ全体に均一に混ぜるためには、野菜の大きさを1cm弱に切ることがベストであるということが分かったからです。

生徒の感想

大学生の方の質問は消費者の視点やビジネスの観点からのものが多く、私たちが気付かなかったことを指摘されました。商品を違った角度から考えることができ、改善点が見つかりました。

自分が考えたお菓子のことを人に伝えることは難しいと思いました。ターゲットをさらに絞るとよいと学びました。興味がわくようなネーミング、パッケージを工夫したいと思いました。

パッケージやネーミングによって、その商品の価値が変わることを学びました。人目を引くデザイン、桜ブランドのコンセプトなどを考え、桜高校の良さが伝わるお菓子を作り上げたいと思いました。