

【産学連携】 学生が地元おしゃれカフェのメニューを考案 PATH Travel & Eats caféにて4月14日販売スタート ～千葉県産食材にこだわり、SNS映えするワッフルを提案～

麗澤大学(千葉県柏市/学長：徳永澄憲)の学生が考案した「バブルワッフル」が4月14日より柏市内にある「PATH Travel & Eats café」で販売されます。

本メニューの考案は2020年度に行われた本学のカリキュラム「麗澤・地域連携実習※」の1つのプロジェクトとして実施しました。「PATH Travel & Eats café」社長の飯島 暁史(いゐじま さとし)様より、本プロジェクトを進めるにあたり「カフェの新メニューを作成すること」、「SNSで新メニューを拡散すること」という2つのテーマをいただき、25名の学生が取り組んだことで誕生したメニューです。

※「麗澤・地域連携実習」とは、2017年より始まったPBL(課題発見解決型)学習を全学的に推進するために、柏市役所や地元企業から実際に直面している課題をご提供いただき、学生の視点から解決策を考え、ご提案する1年次生を対象とする授業です。

昨年の2020年11月より、学部横断的に5チームに分かれた学生がメニュー考案に向け、ヒアリング調査や食材探し、試食を実施。2021年1月に行われた発表会で、新メニューの材料から価格提案、ターゲット層、SNSでの拡散方法など、飯島社長と店長の竹原様へ直接提案しました。

本プロジェクトを担当した下田 健人(しもだ たてひと)教授(経済学部)は「コロナ禍のため、プロジェクトはオンラインで進められました。そのため学生間のコミュニケーションには課題がありましたが、限られた状況下でそれぞれの学生が最大のパフォーマンスを発揮してくれました。大学と同じ地元である柏市で、本学と理念(知徳一体)を共有する経営者の方々とコラボレーションする意義は大きいと考えます。」と述べています。

今回のメニューは提案した5チームのアイデアを複合的に凝縮したものです。「PATH Travel & Eats café」は食材を通じて地域ネットワークを形成することを目指しており、今回の新メニューには千葉県の特産物であるピーナッツとさつまいもが使用されています。大きなワッフルの上にはマシュマロやビスケットがトッピングされ、「SNS映え」する一品です。

飯島社長は「学生たちのアイデアやマーケティングの知識に大きな感動を得て、このメニューが完成しました。今後も是非一緒に活動したいです。」とコメントしています。

詳細は下記をご確認ください。

- 商 品 名：「千葉県産濃厚ピーナッツがけ甘辛
さつまいもワッフル(麗澤コラボ♪)」
- 販売開始：2021年4月14日(水)
- 販売価格：880円(税込)
- 販売店舗：PATH Travel & Eats café <https://pathte.com/>
(千葉県柏市明原2-6-5 クレシェンド1F)
- 営業時間：10:00～18:00(定休日：木曜日)



【麗澤大学について】

麗澤大学は昭和10年、創立者の廣池千九郎(法学博士)が「道徳科学専攻塾」を現在のキャンパス(千葉県柏市光ヶ丘)に開塾したことから始まります。「知徳一体」という教育理念のもと、心豊かな人間性を養い、国際社会に貢献できるグローバルリーダーの育成を目指し、教育改革を進めています。「THE世界大学ランキング日本版」の国際性分野では2017年から連続して千葉県1位(全国私大13位)の評価を受けています。

【本件に関するお問合せ先】

麗澤大学 URL: <https://www.reitaku-u.ac.jp/>
〒277-8686 千葉県柏市光ヶ丘2-1-1 PRセンター 担当：阿部(あべ)
Email: pr@reitaku-u.ac.jp TEL: 04-7173-3136 FAX: 04-7173-3585