

ワークショップ 発表会

9月15日(木)に東京都渋谷区の会場にて「**食品開発で北九州の魅力発見!!
~マーケティング&SDGsを学んで、目指せ!商品化~**」の発表会およびパネルディスカッションが行われました。

a



首都圏の大学生と北九州市の大学生とでチームを作り、2度のワークショップで、北九州都市圏域の食材を使用した調味料の商品企画からマーケティング、販売方法の考案までを行うという企画です。



今回のテーマは「調味料」。

この日の発表会で、参加10チームの中から優秀賞3チームが選ばれ、さらにその中の1チームの商品が、北九州市に本社を置く株式会社ごとう醤油により実際に商品化、販売されます。

北九州市東京事務所・大迫所長の「昨年の開催では、学生の皆さんが真剣にかつ活発に議論し、そして堂々と発表する姿にとっても感動しました。今回、皆様が考えたアイデアの中から優秀作品が選ばれ、さらにその中で一作品、ごとう醤油様のご協力により実際に商品化されて、都内で販売される予定です。本日の発表会でどのような商品企画が出てくるのかがとても楽しみにしています」という挨拶で、発表会が始まりました。

プレゼンテーションは、明治大学の5チーム、中央大学の4チーム、そして合同チーム（日本大学、中央大学、早稲田大学）の順に行われました。

昨年是一部チームがオンラインでのプレゼンテーションとなりましたが、今回は参加全チームが会場でプレゼンテーションを行いました。



各チームの工夫を凝らしたプレゼンテーションが印象的でした。どのチームが企画した調味料にも、北九州の魅力がたっぷりと詰まっており、初回のワークショップからわずか1カ月足らずで、北九州の地域、特産品の特徴などをしっかりと調べ上げたことがよく分かりました。昨年に引き続きアドバイザーを

務めた北九州市立大学地域創生学群内田ゼミの学生も、自らの経験などを踏まえて北九州に関するアドバイスをを行ったといいます。

発表会の後には、パネルディスカッション「地方の魅力って何だろう～ワークショップを振り返って～」が行われ、北九州市立大学の内田晃教授、村井美月さん、葛谷恵里香さん3名が登壇。会場の学生たちの意見や感想を聞きながら和やかに進んでいきました。
パネルディスカッションの後、**優秀賞3作品とその中から商品化される作品が発表されました。**

■■■■ 結果 ■■■■

全10チームの中から、明治大学 M-4 チームと M-5 チーム、そして合同 G-1 チームの3チームが優秀賞に選出されました。

ここで、**ごとう醤油・五嶋 隆二社長**から「本来、商品化するのは1商品だけですが、今回は2商品作ってみたいと思いました」と驚きの発表が。急遽2チームの企画が商品化されることになりました。

そして、**五嶋社長**から、**M-4 チームの「日々頑張るあなたへ！北九州からの癒しを 八幡ドレッシング」、そして G-1 チームの「醤油屋さんが本気で考えたカレーマヨ」の2商品が商品化されると発表されました。**

ここからは、各チームの作品に関する審査員のコメント、そしてメンバーの感想を紹介します。

明治大学 M-4 チーム：

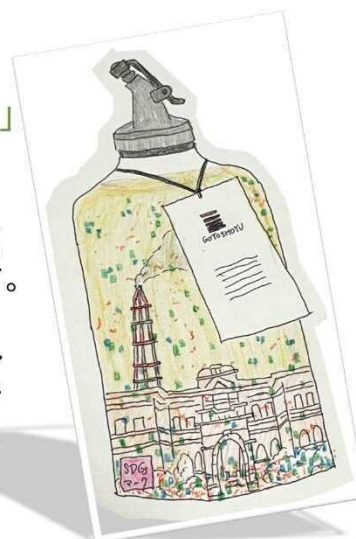
日々頑張るあなたへ！北九州からの癒しを 八幡ドレッシング

キャッチコピー

「日々頑張るあなたへ！北九州の癒しを」

をポップにして紹介し、ほかの商品との差別化を図り、消費者の目に留まりやすくします。

ターゲット（頑張るすべての人）、アピールポイント（北九州）が一目でわかるキャッチコピーとなっています。



審査員・五嶋 隆二さんのコメント：北九州のことをよく調べているなど思いながら聞いていました。赤い柚子胡椒を使うことで、八幡製鉄所のレンガや火をイメージしたラベルを表現しやすくなるんじゃないかと思います。



明治大学 M-4 チームメンバーのコメント

烏田 琴子さん（リーダー・写真左）：他のチームの発表を聞いて、優秀賞は無理だと思ったので、まさか優秀賞を獲得できた上に商品化まで実現できるとは思いませんでした。昨年参加したときには、優秀賞には選ばれましたが商品化に至らなかったのが、今回再度参加しました。本来の目標である商品化が叶って嬉しかったです。

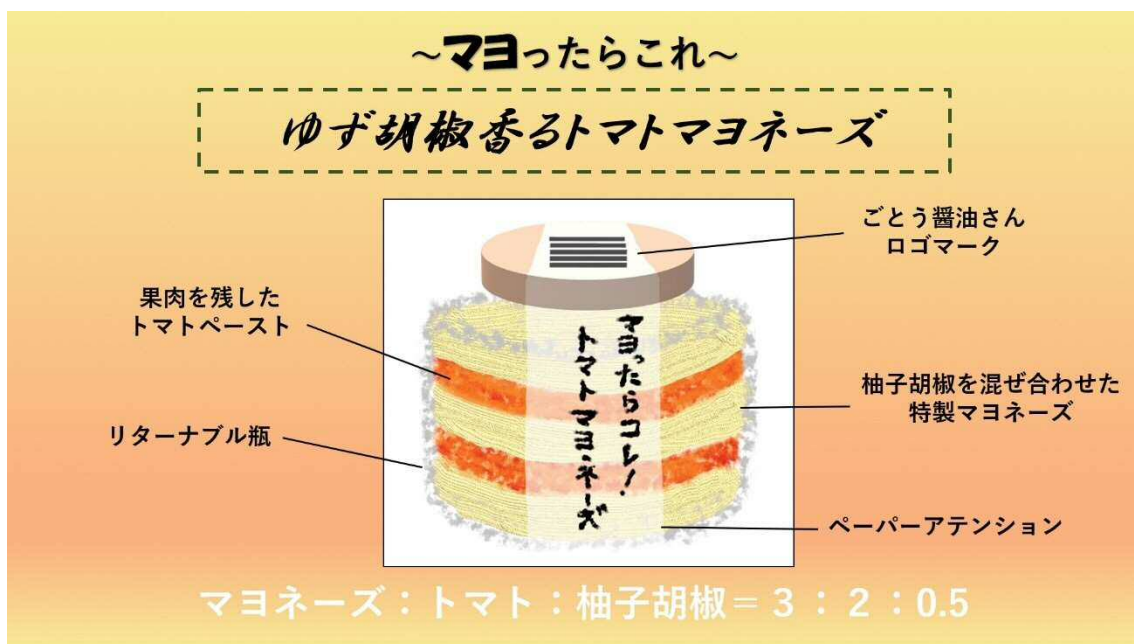
地福 遼太郎さん（写真右）：優秀賞でチーム名が呼ばれたときはとても嬉しかったです。参加する前は、初対面の人と一緒に商品を企画して商品化を目指す、ということに不安はありましたが、同じ目標に向かってチームのメンバーとスムーズにコミュニケーションが取れました。

福光 真歩さん：地元・北九州市の良さを発信できる機会をいただくことができて嬉しかったです。私が紙に色鉛筆で書いた商品が、商品化されることはまだ実感が湧きません。仲間とたくさん想いを詰めた商品なので、多くの人に味わってもらいたいと思います。

名倉 聖拓さん（北九州市立大学）：優秀賞を取れる手ごたえはあったのですが、商品化されると発表されたときは驚きが大きかったです。ワークショップではメンバーの意見をまとめることの難しさを痛感しました。この先も、いろんな人に話を聞いたり、話をうまくまとめたりすることが大切であることを学びました。

竹内 藍夏さん（北九州市立大学）：商品化されると聞いたとき、一番はじめにすごく驚いて、その後に嬉しさが追いついてきました。短い時間の中で、それぞれの個性を見つけてみんなの意見をまとめていく作業が難しかったです。商品や地域をプロデュースするには、自分がその商品や地域の一番のファンであることが大事だということを学びました。

明治大学 M-5 チーム：～マヨったらこれ～ゆず胡椒香るトマトマヨネーズ



審査員・村井美月さんのコメント：スライドを見てどんな商品なのかすぐに分かりましたし、商品を使ったレシピも書いてあって、改善点が見当たらないくらい素晴らしかったです。



明治大学 M-5 チームメンバーのコメント

武居 克弥さん（リーダー・写真右から 2 番目）：リーダーとしてやっていけるか不安もありましたが、メンバーのみんなが積極的に意見を出してくれたり、適切な助言をくれたりしたので、抜群のチームワークで取り組むことができました。強い気持ちでプレゼンテーションに臨んで手ごたえも感じたのですが、商品化が実現できず悔しかったです。

森川 奈桜さん（写真一番左）：優秀賞をいただいて嬉しいです。商品にも愛着が湧いてきて、プレゼンテーションの後も良いコメントをいただいたので期待したのですが、商品化に至らなかったのは率直に悔しいです。グループでの話し合いを通して、自分の意見を伝えることができるようになったので、今後活かしていきたいと思います。

池澤 陽奈さん（写真左から 2 番目）：商品企画には興味を持っていましたが、参加するにあたっては不安もありました。初めて会った人たちと協力して、自分たちが誇りに思える商品ができたことがとても良い経験になりました。今後も興味があることには積極的に取り組みたいと思います。商品化ができず悔しかったので、また機会があれば参加したいです。

加賀尾 ほのかさん（写真一番右）：自分たちの商品の、ごとう醤油さんへの愛が強すぎたために商品化が技術的に難しい、という結果になったのかなと思います。

ます。でも、1カ月間メンバーと真剣に話し合ったからこそ、この案が出たのだと思っています。商品化に向けては、論理的に考えることだけでなく、熱意や心の部分も同じくらい大切だと感じました

大塚 寛大さん：商品化できなかつたことは悔しいですが、皆で協力して意見を出し合った商品が優秀賞を獲得できたことはとても嬉しいです。商品企画をすることは初めての経験でした。このワークショップで得た経験を今後の人生に活かしていきたいと思います。

増田 愛巳さん（北九州市立大学）：優秀賞をもらえて嬉しかったです。最初のワークショップでメンバーの仲を深めていくのが難しかったのですが、会話を重ねることで適材適所のポジションで企画を進めることができました。これからさまざまな地域の方々と関わる中で、自分の出身地をしっかりと説明できる力が必要であることを学びました。

合同 G-1 チーム：醤油屋さんが本気で考えたカレーマヨ



審査員・五嶋 隆二さんのコメント：皆さんの気持ちが伝わってくる熱いプレゼンでした。作ったものをどう食べたら良いかという問題を解消するために、レシピブックのアイデアも出していて、お客さんに食べてもらいたいという気持ちが伝わってきました。



合同・G-1 チームメンバーのコメント

川口 遥さん (リーダー・写真中央)：優秀賞に選ばれ、さらに商品化されることが決まって本当に嬉しいです。みんなで話し合っているときに、全員のやる気を感じたので、絶対いい商品ができるという確信を持ってました。メンバーの意見をまとめるのは大変でしたが、商品化を目指すという目標を全員が持っていたのでチーム一丸となることができました。

益田 奈鶴実さん (写真左)：驚きと嬉しさが入り混じった気持ちで、言葉にするのもちょっと難しいなというのが正直なところです。このチームはメンバーの個性も豊かで、話し合いも活発でした。グループでの会議を重ねるにつれ少しずつ意見を言えるようになったところが自分自身大きく変わったところだと思います。

渡邊 健太さん (写真右)：カレーマヨの美味しさを伝えられるだけでも嬉しかったのに、優秀賞と商品化の話聞いて、まさか自分たちのグループが？と信じられない気持ちでした。商品を開発する過程で、メンバーとの絆を築くことができ、お互いが納得いくまですり合わせるスキルを身につけることができました。

岡平 慶紀さん：自分たちが考えた商品にとっても自信を持っていたので、優秀賞に選ばれたことへの驚きより、安心の方が大きかったです。これまで商品企画やワークショップ参加の経験がなかったので、今回のイベントでは学ぶこと

ばかりでした。商品の企画を経験したことで、実際に作られている商品には多くの方の苦労や努力が詰まっているんだなと感じました。

齋藤 あかりさん：優秀賞に選んでいただけるとは思っていなかったのですが、チームの名前が呼ばれた瞬間とても驚きました。今回のワークショップでは、各々の意見や主張をうまく擦り合わせていくことが難しかったです。一方で、それ以上にみんなの得意なことやさまざまなアイデアを盛り込むことの楽しさも感じることができました。

合志 真理名さん（北九州市立大学）：自分たちのチームは細かいところまで作りこんでいたので上位に入れるだろうと思っていましたが、実際に優秀賞に選ばれてホッとしました。新しいコミュニティの中でより良いものを作るためには、相手の特徴をよく知り、信頼して仕事を任せることが大切であること学びました。

土屋 大征さん（北九州市立大学）：商品を作っていく中で自信を持つことができたので、優秀賞に選ばれてホッとしました。プレゼンの熱意で商品化がなかったので、会場で発表してくれたメンバーにはすごく感謝しています。メンバー間で打ち解けることができ、自分が思っている意見をしやすい雰囲気のチームでした。

=====

明治大学 M-4 チームの「日々頑張るあなたへ！北九州からの癒しを 八幡ドレッシング」と、G-1 チームの「醤油屋さんが本気で考えたカレーマヨ」はごとう醤油さん監修のもと、2023年春ごろまでに東京都内および北九州市内で販売される予定です。

惜しくも優秀賞に選ばれなかった7チームが考案した調味料も、北九州の特徴をうまく取り入れた企画ばかりでした。審査員の方のコメントとともに紹介いたします。

明治大学 M-1:美味しいけ、食べてみてん！ たまねぎ、丸ごと


美味しいけ、食べてみん！
たまねぎ、丸ごと



審査員・五嶋 隆二さんのコメント：玉ねぎの皮をダシに使うところが非常に面白かったです。食べ方を提案できるともっと良くなると思いました。

明治大学 M-2:だし醤油(うに×トマト、うに×昆布・鰹節、トマト×昆布・鰹節)

③商品紹介



✓いつもの料理が
ワンランク上の仕上がりに

✓様々な乾物が入った瓶に
お好みの醤油をIN!!

→ 「だし醤油」

※1 メージ写真

審査員・村井美月さんのコメント：“厄介者”のうにと規格外のトマトを組み合わせたのはとても良いと思いました。うにが、瓶に入っているという説明を付け加えると、さらに素晴らしくなりましたと思います。

明治大学 M-3:北九州の大葉春菊とクルミが入った食べる味噌



審査員・葛谷恵里香さんのコメント：大葉春菊とクルミの組み合わせが面白いと思いつながらプレゼンを聞いていました。商品パッケージの工夫も良かったです。

中央大学 C-1:北九州から届いたマゴコロ



審査員・葛谷恵里香さんのコメント：自分の好みで味噌を組み合わせるのが面白く感じました。「マゴコロ」というネーミングや生産者の顔をパッケージに載せるといところで、思いを伝えていきたいという気持ちが伝わってきました。

中央大学 C-2:北み



審査員・五嶋隆二さんのコメント：市場に存在しない非常に面白い商品だと思いました。市場にない商品をいかに食べてもらうかを考えてパッケージを工夫すればもっとよくなると思いました。

中央大学 C-3:シチヘンゲ



審査員・村井美月さんのコメント：「シチヘンゲ」という商品名が素敵です。野菜と塩こうじがベースになっていて、毎日食卓で使っても飽きが来なさそうなイメージがよく伝わってきました。

中央大学 C-4:高級トマトを味わう新食感 けちゃっぶ

商品について

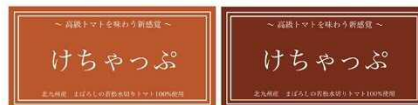
～高級トマトを味わう新食感～

けちゃっぶ

北九州市産 まぼろしの若松水切りトマト100%使用

北九州市の名産品

▶ 若松水切りトマト



審査員・葛谷恵里香さんのコメント：「ごろごろ食感のケチャップ」ということでケチャップの概念が変わるなどと思い、どんな食感だろうと気になりました。販売場所もペルソナのニーズに一致していてよかったです。

ワークショップと発表会に参加した、東京栄養食糧専門学校の杉浦 悠加さんは「大学生の独特のアイデアを肌で感じる事ができました。商品を企画するにあたって、人物像を細かく設定していたのが勉強になったので、今後の参考にしたいと思います。近いうちに北九州市に行って夜景を見て、商品化されるドレッシングを食べて北九州市を味わいたいと思いました」と感想を述べました。また、伊藤 彩香さんは「大学生と一緒に切磋琢磨しながら商品を作り上げたことで、達成感のある楽しいイベントでした。イベントに関わっていく中で、どんどん北九州の魅力を吸収していったと思います。冬休みなど長期間の休みに北九州市に訪問して、ごとう醤油さんで家のお土産に商品を買って帰りたいです」と話してくれました。

ごとう醤油の五嶋 隆二社長は「短い期間での商品企画の中で、楽しみながら、ときには険悪な雰囲気になるなど、いろいろなことがあったと思います。人と人が交流しあい、前に進んでいくその中で自らが何かをしなきゃいけない。後手ではなく先手、先手で何をしなきゃいけないのかっていうのを考えながら進んでいくことで、もっと皆さんが活躍できると思っています。

皆さんのプレゼンを見ながら、一生懸命頑張って考えたんだなと強く感じ、非常に有意義な時間を過ごさせていただきました。ありがとうございました」と学生の熱い思いに感動した様子でした。

北九州市東京事務所の渡辺副所長による「全チーム、わずか1ヶ月で作上げた商品とは思えないほどの素晴らしい商品の提案ばかりで、皆様には感謝しかありません。ワークショップがスタートして、本日までの約1ヶ月間という短期間で作品を作り上げるのは、とても大変だったと思います。初めて会う人たちとチームを組んで、自己紹介から始まり、役割分担をして、これまで知らなかった北九州市について聞いて調べ、北九州の食材を選んで、SDGsを考慮しながら、レシピ、パッケージ、さらにはターゲットに合ったプロモーションまで考えていただきました。

チームで話し合いを重ねて、スケジュールを管理しながら一つにまとめていくことは、とても大変だったと思いますが、多くの気づき、学びがあったのではないのでしょうか。今日がゴールではなく、次へのスタートとして、これからの自分に、ぜひ、今回の経験を活かしていただければと思います」との挨拶で、「食品開発で北九州の魅力発見!!」発表会は閉会となりました。

今後、**明治大学 M-4 チームの「日々頑張るあなたへ！北九州からの癒しを八幡ドレッシング」**、そして**合同 G-1 チームの「醤油屋さんが本気で考えたカレーマヨ」**がごとう醤油監修のもと商品化されます。

完成が待ち遠しいですね！