

News Release

2025年2月13日 / マルコメ株式会社

iU 情報経営イノベーション専門職大学の学生と初のメニュー開発、『春を先取る糀ドリンク・スイーツ』を「糀茶寮 Produced by 魚沼醸造」で提供開始。

2025年2月13日（木）～ 4月12日（土）期間限定発売



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、三重県多気町の商業リゾート施設「VISON（ヴィゾン）」内の発酵カフェ「糀茶寮（こうじさりょう） Produced by 魚沼醸造」で、情報経営イノベーション専門職大学（以下、「iU」）の学生がメニュー開発した4品『抹茶と桜の白玉糀ラテ』（税込580円）『糀抹茶ノンアルモヒート』（税込580円）『春色糀ラッシー』（税込580円）『糀抹茶プリン』（税込500円）を2025年2月13日（木）から2025年4月12日（土）まで期間限定で発売します。今回の取り組みはiU基幹教員・江端浩人氏が主催するゼミのプログラム「勝手にコンサル」で初となる共同プロジェクトとして、ゼミ生はメニュー開発や広報施策のほか「糀茶寮」で店頭販売に携わります。

未来創造にかける熱量に共感、プロジェクト実施に至る

今回のプロジェクトはテクノロジーの進化が急速に発展する社会で新しい事業立案や起業で地域社会に貢献する人材を養成するiUの考え方や、「全員インターン、全員起業にチャレンジ」の方針、ゼミ生ならではの発想力に当社が共感して生まれました。「日本古来の発酵食品を通じて、生活者のすこやかな暮らしに貢献する。」という当社の企業理念にも通じる取り組みとして、ゼミ生ならではの新たな視点が、これからの発酵食品の未来を考える機会創出につながることを狙いとしています。

「糀茶寮」現地を視察、事前に調査研究した内容をもとにメニュー提案

ゼミ生は「糀茶寮」現地を視察、調査研究から発案を進めてきた内容をもとにメニュー提案。最終的に採用された「春を先取る糀ドリンク・スイーツ」の4品として『抹茶と桜の白玉糀ラテ』『糀抹茶ノンアルモヒート』『春色糀ラッシー』それぞれを税込580円、『糀抹茶プリン』を税込500円で、2025年2月13日（木）から4月12日（土）まで期間限定で発売します。



ゼミ生がメニュー開発した4品の「春を先取る糀ドリンク・スイーツ」

「春の先取り」をコンセプトに、糀の自然な甘みと旨みを最大限に活かすことを意識しました。Z世代ならではの発想で、意外性を感じられる工夫を凝らし、糀の新しい一面を感じられるメニューに仕上がりました。



抹茶と桜の白玉糀ラテ

●価格：580円

●発売期間：2025年2月13日～4月12日

伊勢抹茶と桜の香りがふんわり広がる、もちもち食感の白玉入り和風ラテ。発酵あんこのコクと、米糀ミルクのやさしい甘みが調和した春らしい味わいを楽しめる一杯です。三色団子に着想を得て桜と伊勢抹茶の組み合わせにこだわった見た目にも美しいドリンクに。白玉の食感と糀の自然な甘みを活かした飲みごたえのある一杯に仕上げました。



糀抹茶ノンアルモヒート

●価格：580円

●発売期間：2025年2月13日～4月12日

糀みつのやさしい甘さとライムやミントが絶妙にマッチした和風モヒート。伊勢抹茶の深みと、炭酸の爽快感が楽しめる新感覚のノンアルドリンクです。新しさや意外性のある新しいモヒートの形を追求。すっきりとした味わいで、リフレッシュできる一杯です。



春色糀ラッシー

●価格：580円

●発売期間：2025年2月13日～4月12日

糀みつの自然な甘さとヨーグルトの爽やかさに、いちごの甘酸っぱさをプラス。春の訪れを感じられる華やかなドリンクを目指して、酸味と甘みのバランスにこだわったフルーティーで飲みやすい一杯です。糀の自然なコクがヨーグルトといちごにマッチ、まるやかで後味の良い仕上がりになっています。



糀抹茶プリン

●価格：500円

●発売期間：2025年2月13日～4月12日

糀のやさしい甘みと伊勢抹茶のほろ苦さのバランスにこだわった、なめらかなプリン。糀甘酒でつくるホイップと発酵あんこ、きなこをトッピングした、和の素材が織りなす上品な味わいのスイーツです。発酵食品の魅力を活かし、身体にやさしく満足感のあるデザートを目指しました。

店舗概要



糀茶寮 Produced by 魚沼醸造

●所在地：三重県多気郡多気町ヴィゾン672番1 サンセバスチャン通り8

●営業時間：平日10:00～17:00 土日祝10:00～18:00

●席数：13席

●URL：<https://vison.jp/shop/detail.php?id=53>

しげんを醸し、いのちを造る。越後三山の軟水に恵まれた米どころにある魚沼醸造のアンテナショップ。柴野大造氏が監修した糀甘酒ソフトクリームをはじめ、糀を使った軽食を楽しめるくつろぎ空間です。

iU基幹教員・江端浩人氏の主催する“勝手にコンサル”とは

ゼミ生が企業を訪問、視座を高めるとともに訪問企業に対して外部からの気付きを与え、価値を提供することを目的としています。Z世代ならではの視点を企業側に提供。大手企業で多数の実績があります。現在ゼミ生は27名、そのうち6名が本プロジェクトに参加しました。

iU 情報経営イノベーション専門職大学 – 概要 –

起業率全国1位*、増加率2年連続1位**の大学で在学中に学生が起業に挑戦。ビジネス・ICT・グローバルコミュニケーションを学び、新しい時代を創る人材を育成しています。必修科目として約4か月間のインターンシップで将来の起業や就職を見据えたキャリアビジョンの具現化につなげています。

*大学調べ **経済産業省調べ

【公式サイト】

<https://www.i-u.ac.jp>

ゼミ生のコメント



iU 情報経営イノベーション専門職大学 情報イノベーション学部 秋山優斗

私は「味噌と言ったらマルコメ」と親しんできた一方、糀製品については存じ上げておらず、活動を通じてその魅力を感じることができました。糀製品を販売するだけでなく、「糀茶寮」のように糀の魅力を発信する場を提供する姿勢に、伝統と革新を両立するマルコメ様の企業理念を強く感じました。私は「糀抹茶ノンアルモヒート」や「糀抹茶プリン」を考案しましたが、メニュー開発を通して企業としての制約と限られたリソースの中で商品を生み出す難しさを実感しました。今回の経験を実社会での課題解決や新たな価値創出に役立てていきたいと考えています。

指導した社員のコメント



マルコメ株式会社 マーケティング部 広報宣伝課 松田真依

本プロジェクトは江端浩人教授とのご縁からスタートしました。ゼミ生と交流の場が生まれたことを心から嬉しく思っています。「糀茶寮」は、発酵をテーマにしたマルコメグループ初のカフェです。お客様に美味しく健康をお届けする思いはゼミ生にも理解され、メニューの開発からプロモーションまで一緒に取り組んできました。今までになかった発想力で多くの方に糀の魅力を知ってもらい良いきっかけになればと願っています。

江端浩人教授のコメント



iU 情報経営イノベーション専門職大学 基幹教員・江端浩人 事務所代表 江端浩人

この度は、マルコメ様、糀茶寮様とご縁をいただきありがとうございます。江端ゼミでは、2023年より“勝手にコンサル”の取り組みを始めており、現在まで10社の企画に関わらせていただきましたが、実際に施策が即日反映されるものは初めてで学生たちも大変楽しく熱心に取り組んでいました。自由な発想の中ではありますが、各種制限をクリアするという実社会の厳しさを経験できたことは将来に向けて非常に有意義だと思います。SNSの施策も含め、効果が出ることを期待しております。

【江端ゼミの勝手にコンサル】

<https://marukome.link/ioG8D>

画像データは、マルコメ公式サイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)

marukome