

タケダハム×追手門学院大×羽曳野市が連携 学生考案「大阪産(もん)」のハム・ソーセージ新商品

「メイドイン大阪」にこだわり、昭和29年から大阪産(もん)として大阪府羽曳野市でハムの一貫生産を続けるタケダハム株式会社(大阪市浪速区、代表取締役社長:竹田 昌弘)の新たな名物商品の開発に、追手門学院大学(略称:追大、学長:真銅正宏、大阪府茨木市)経営学部経営・マーケティング専攻の学生らが携わり、大学のある茨木市特産の「赤紫蘇」や羽曳野市の特産品である「ワイン」とコラボレーションした全3商品を開発しました。

1月16日(木)には、近隣の大学や企業、羽曳野市とも連携し、松原市の商業施設「セブンパーク天美」で「あなたはまだ知らない大阪の美食 - New taste of 羽曳野 -」と題したプロモーションイベントを開催、新商品のPRと合わせて地域特産品の魅力を発信します。

これはマーケティング論を専門にする朴修賢教授のゼミで学ぶ経営学部の3年生17人が2024年6月よりスタートさせたプロジェクトです。朴教授のゼミでは、過去に熊本県の旅館と販路拡大に悩む食品会社を結びつけ、名物になるお土産を開発した実績があります。そうした経験とマーケティングの理論を活かし、今回はタケダハムが抱える「新商品の開発に向けた新たなアイデアの創出」の課題に取り組みました。

学生らは企業研究や生産工場の見学、羽曳野市の地域調査を実施。タケダハムが創業以来大切にしている「大阪産(もん)」のDNAを引き継ぎつつ、新たな味わいを作ろうと、羽曳野市のブドウを使ったワインに漬け込んだ「贅沢ハム」と、大学のある茨木市の特産品である赤紫蘇を練りこんだソーセージ「追紫蘇(おいしそ)ソーセージ」を考案しました。また、企業と大学のコラボパッケージをデザインし、商品を完成させました。

プロモーションに際しては、阪南大学(大阪府松原市、学長:平山 弘)とも連携、学生間で協力し、地域の企業や羽曳野市にも呼びかけてPRイベントを企画。1月16日に、商業施設セブンパーク天美にイベントブースを設け、羽曳野市に本社を置くチョーヤ梅酒株式会社や飛鳥ワイン株式会社などと共同で地域産品の魅力を紹介し、販売を行うイベントを開催します。

さらに、この商品は2025年4月より開催される大阪・関西万博で設けられるタケダハムの企業ブースでも販売される予定で、新たな「大阪産(もん)」の魅力を世界に発信します。

【イベント概要「あなたはまだ知らない大阪の美食- New taste of 羽曳野-」】

日時: 2025年1月16日(木) 11時~18時

会場: セブンパーク天美(〒580-0032 大阪府松原市天美東3丁目500)

内容: 商品販売、羽曳野市のPR、参加企業のPR、FM いずみおおつ公開収録(阪南大学と追手門学院大学の学生が出演し、取り組みを紹介)

主催: 追手門学院大学、タケダハム株式会社

共催: 羽曳野市、阪南大学、チョーヤ梅酒株式会社、飛鳥ワイン株式会社、株式会社セブン&アイ・クリエイトリック、株式会社エフエム泉大津、永和証券株式会社、ビッキーノ



学生が考案した3つの商品のパッケージデザイン

この資料の配付先: 大阪科学・大学記者クラブ、北摂記者クラブ等

【発行元】

追手門学院 広報課 TEL: 072-641-9590 仲西・織田