NEWS RELEASE

共立女子大学
共立女子短期大学

SEIYU

2026年11月6日
共立女子大学・共立女子短期大学
株式会社西友

共立女子大学と西友が「包括連携協定」を締結
食と栄養の知見を活かした産学連携を強化、
学生考案の共同開発商品を11月9日より販売開始

株式会社西友（東京都武蔵野市、代表取締役社長：楢木野 仁司、以下：西友）と、共立女子大学・共立女子短期大学（東京都千代田区　学長：佐藤 雄一、以下：共立女子大学）は、両者の連携により教育・研究の振興および産業の発展に寄与することを目的に、産学連携等に関する包括連携協定を締結いたしました。

本協定に基づく取り組みとして、昨年度に引き続き、共立女子大学の学生がメニューやレシピの考案に携わった「カフェ飯kitchen」をコンセプトにした共同開発商品6品を、2026年11月9日（月）より関東エリアの西友店舗にて順次販売開始いたします。

1. 産学連携等に関する包括連携協定の締結について

【協定締結の背景と目的】

共立女子大学と西友は、これまでも商品開発等の取り組みを通じて実践的な教育機会の創出と生活者の豊かな食生活への貢献を進めてまいりました。

このたび、両者の相互信頼に基づき、教育的見地および専門的見地から社会により広く貢献することを目的に、2026年10月14日付で包括連携協定の締結に至りました。大学が培ってきた食・栄養等の専門知見と、西友が有する商品開発力や販売拠点を掛け合わせ、教育研究の振興と地域社会・産業の発展を目指します。

【連携・協力事項】

(1) メニュー・レシピ考案および商品開発への協力に関すること
(2) インターンシップおよびキャリア教育等の就職支援活動に関すること
(3) 共同研究、調査および学術交流に関すること
(4) その他、両者が必要と認める連携活動に関すること

2. 共同開発商品の販売について

本協定の取り組みとして、西友と共立女子大学の学生がメニューやレシピの考案から仕様の検討まで協力して開発した商品を販売いたします。学生ならではのアイデアと栄養バランスへの配慮を盛り込み、西友の商品開発・製造のノウハウを融合させた商品です。

【商品開発の経緯】

昨年に引き続き、学生がこれまでに学んだ料理学・栄養学・食品衛生学の知識を活かし、共同開発を実施しています。西友の惣菜部と学生がコンセプトをディスカッションし、「カフェ飯kitchen」が決定、6品目を開発しました。商品開発過程においては、惣菜部の各開発担当者から学生に直接埼玉工場（西友の惣菜工場）でフィードバック・試食を行い、双方で商品の魅力価値を高めてまいりました。また、実際の店舗で提供方法や、お客さまの反応を"知る体験"の場も設けることにより、学びに還元できるよう取り組みを進めております。

【スケジュール】

4月中旬～　学生による市場調査
4月下旬　西友惣菜部と学生によるディスカッションでテーマとターゲットの決定
6月中旬　学生による企画書の作成、企画書に基づいて西友担当者よりフィードバックとディスカッション
8月中旬　商品化について規格や売価のフィードバックを行い、商品を仮決定・工場見学
11月発売後　発売と実際の店舗で知る体験

【商品概要】

〈カフェ飯kitchenについて〉

限られたお小遣いの中で、話題のアジアン・カフェ飯を、美味しく・手軽に食べたいというニーズがあることから、学生（10・20代）、社会人（～30代）、主婦（～40代）などの世代の女性を主力ターゲットに開発いたしました。



※画像はイメージです。

① **特製ダレ香る蒸し鶏のカオマンガイプレート　税抜499円　税込538.92円**
じっくり蒸しあげた鶏肉は、しっとりやわらか！香り豊かなネギ醤油だれでさっぱり！ワンプレートで彩りに配慮、野菜もしっかり食べられます。

② **ヤンニョムチキンのクリチーむすび　税抜259円　税込279.72円**
クリームチーズとヤンニョムチキンの最強コンビ！甘辛とまろやかな味わい。具材は大きめにし、包むノリは韓国のりを使用

③ **とろチーズライスボール　税抜299円　税込322.92円**
特製ミートソースを使ったチーズ入りライスボール！とろけるチーズ、丸い形、サクサク感にこだわりました。

④ **根菜たっぷり 豆腐仕立てのグラタン風　税抜399円　税込430.92円**
根菜をたっぷりと使用した、豆腐仕立ての優しい味わいのグラタン風！マヨネーズを隠し味に、コクをだしました。

⑤ **ご褒美フレンチトースト　税抜298円　税込321.84円**
じっくり漬け込んだバケットの、優しいバニラ香るフレンチトースト！メープルシロップで味変！ブランチやおうちカ

フェにぴったりな商品です。

⑥ **抹茶ベイクチュロド　税抜 298 円　税込 321.84 円**
揚げずに焼き上げたチュロスは、外はサクッと、中はモチっと！抹茶のほろ苦さとナッツの香ばしさが楽しめる上品な味わい！

【販売期間】　11 月 9 日（月）～11 月 29 日（日）
【販売店舗】　関東エリアの西友店舗（一部店舗除く）

【開発に携わった学生のコメント】
・今回の取り組みでは、忙しい日常を送る 10～40 代女性の心をつかむカフェ飯を目指しました。「思わず手に取りたくなる工夫」や「トレンド感とご褒美感の演出」、そして「手頃な価格と特別感の両立」を追求し、何度も試作を重ねる中で商品開発の難しさと奥深さを実感しました。
・自身が企画・商品開発に携わった商品が採用され販売されることに大きな達成感を感じるとともに、貴重な経験となり、今後の学びや成長につながる機会となりました。

【西友 惣菜ディビジョン商品開発担当者のコメント】
学生の皆さんが考案したアイデアをもとに、実際の販売に向けて試作や検証を重ねながら商品化を進めました。
若い世代ならではの感性や発想に、西友の製造・商品開発のノウハウを掛け合わせることで、魅力ある商品に仕上げることができたと考えています。
多くのお客さまに手に取っていただき、学生の皆さんの想いが詰まった商品を楽しんでいただければ幸いです。

■ 今後の展望
共立女子大学と西友は本協定に基づき、商品開発にとどまらず、インターンシップやキャリア教育などの人材育成支援、共同研究・学術交流など多角的な取り組みを推進してまいります。産学の強みを結集し、次世代を担う人材の育成と持続可能な地域社会の発展に貢献してまいります。

■ 共立女子大学　家政学部 食物栄養学科　調理学研究室について（指導教員：近堂知子）
調理学研究室では、4 年次の卒業演習において「商品開発」をテーマに掲げ、食物栄養学科で学んだ調理学・栄養学・食品衛生学などの知識を活かしながら、おいしく、健康にも配慮したレシピ開発に取り組んでいます。
調理が大好きで、食を通じて人々の健康や豊かな生活に貢献したいという学生が集まり、調理への情熱と探究心をもって、日々試行錯誤を重ねながら新しいレシピの試作・改良を行っています。
研究室では、食への熱い思いを原動力に、創造力と実践力を兼ね備えた学生の育成を目指しています。

■ 株式会社西友について
1963 年に設立された西友は、「西友」「LIVIN」の 200 以上のスーパーマーケット店舗網と「西友ネットスーパー」を通じて、ミッションである「西友が身近にある幸せ」を、お客さまが毎日の生活において感じていただける存在となるよう、革新と挑戦をし続けています。西友は、2025 年 7 月 1 日付で、IT を駆使したローコスト運営等で小売業界のムダ・ムラ・ムリを解消することで圧倒的な低価格の提供を実現し、九州を中心にディスカウントストアを展開するトライアルグループの一員となりました。今後は、両社のシナジー効果の最大化に共に取り組み、経営統合のビジョンである「買い物を楽しく、暮らしを豊かに。」の実現を目指してまいります。