



韓国発の「コグマパン」に着想！さつまいもの濃厚な味わいを楽しむ

神田外語大生 × ピーターパン 韓国風コグマクリームパンを共同開発

～10月26日(月)より期間限定販売、学園祭「浜風祭」でも販売～

神田外語大学(千葉市美浜区／学長:芦沢真五)外国語学部 国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授ゼミの学生たちが、千葉県内でベーカリーチェーンを展開する「ピーターパン」(千葉県船橋市／代表取締役社長:大橋珠生)と連携し、新商品「韓国風コグマクリームパン」を企画・開発しました。本商品は、韓国で親しまれているさつまいもを使った「コグマパン」から着想を得て、日本でもなじみ深いクリームパンにアレンジした一品です。世界の言語や文化を学ぶ外国語大学の学生ならではの視点を生かし、海外の食文化と日本の食文化を融合させました。鹿児島県産のさつまいもの濃厚なクリームと五郎島金時をダイス状にカットしたさつまいもを組み合わせることで、豊かな風味と食感を楽しめる商品に仕上げました。学生たちは、店舗周辺の主な顧客層であるファミリー層を意識しながら、韓国の食文化を取り入れることで、若い世代にも新たに足を運んでもらうきっかけとなる商品を目指しました。10月26日(月)より順次店頭販売を開始するほか、10月24日(土)・25日(日)に開催される本学の学園祭「第40回浜風祭」でも販売します。



▲(左から)ゼミ生の澤山さん・金原さん・眞山さん



▲韓国風コグマクリームパン(イメージ)

韓国の食文化と秋の味覚を融合した、濃厚クリームパン

本商品は、韓国で親しまれているさつまいもを使った「コグマパン」をヒントに、日本人にもなじみのあるクリームパンとしてアレンジした季節限定商品です。

鹿児島県産のさつまいもを使用したなめらかなクリームに、五郎島金時をダイス状にカットして混ぜ合わせることで、さつまいもの風味と食感をしっかりと感じられるフィリングに仕上げました。素材の風味を生かした濃厚な味わいを実現しています。

生地とクリームの割合は約1:1。ひと口目からさつまいもの豊かな風味とクリームのなめらかな口当たりを楽しめる、食べ応えのある仕上がりが特徴です。

商品名	販売期間	販売エリア	価格(税込み)
韓国風コグマクリームパン	2026年10月26日(月)～ 2026年11月23日(月)	本八幡店・船橋駅改札内店以外の 店舗で販売	248円



企画経緯

今回の「韓国風コグマクリームパン」は、神田外語大学ならではの視点を生かし、海外の食文化を取り入れた商品を提案したいという学生たちの想いから企画されました。

「コグマ」は韓国語でさつまいもを意味し、韓国では「コグマラテ」や「コグマケーキ」など、さつまいもを使った食品が親しまれています。学生たちは、日本でも馴染み深いさつまいもに着目し、韓国の食文化を身近に感じられる商品を目指しました。そこで、幅広い世代に親しまれているクリームパンをベースに、さつまいもクリームを組み合わせることで、親しみやすさと新しさを兼ね備えた商品を考案しました。

本商品を通じて、身近なパンをきっかけに韓国の食文化や文化そのものへの興味・関心を広げてもらうことを目指しています。

＜プロジェクトメンバーのゼミ生たち＞

- ①澤山 響(サワヤマ ヒビキ)さん/国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 4年
- ②金原 歩未(キンバラ ホノミ)さん/アジア言語学科 韓国語専攻 3年
- ③眞山 寛大(マヤマ カンタ)さん/アジア言語学科 中国語専攻 3年



▲試食会の様子

ゼミ生(代表者)コメント

アジア言語学科 韓国語専攻 3年 金原 歩未(きんばら ほのみ)さん

今回の商品開発では、神田外語大学ならではの視点から、食を通して異文化を知るきっかけを作りたいと考えました。韓国のコグマ(さつまいも)文化に着目したのは、さつまいもが韓国で親しまれ、様々な形で楽しまれていることを知って欲しかったからです。そこで、子供から大人まで幅広い世代に親しまれているクリームパンをベースに、多くの方に手に取ってもらえる商品を目指しました。開発で大切にしたのは、本来のコグマパンの形を再現するのではなく、韓国のさつまいも文化そのものを伝えることです。普段何気なく食べているものにも、国によって異なる文化や楽しみ方があることを、このパンを通して知ってもらい、異文化への興味を持つきっかけになればと考えています。

ピーターパン コメント

今回は、学生さんからのアイデアをできる限り再現するため、試作を重ねていきました。提案してくださった学生さんの思いや韓国のさつまいも文化を伝えたいという熱意に応えるため、どうやったら本来のコグマパンのさつまいも感とクリームパンのクリーム感を両立させるか、がとても重要なポイントとなりました。そして生まれた商品は、さつまいものボリューム感とクリームの滑らかさが合わさった、学生さんのアイデアが存分に活かされた商品となりました。本格的に寒くなってくるこれからの時期にピッタリな商品です。是非、韓国文化を感じながらお召し上がりいただければと思います。

鶴岡ゼミについて

外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のもと、マーケティングを実践的に学ぶことを目的としており、食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手がけてきました。現在 4 年生 7 名、3 年生 12 名が所属。過去にも地元千葉県にある食品企業と連携をして、いくつもの商品を企画・商品化して参りました。

<過去のコラボ事例>

- ・日本酒の蔵元「飯沼本家」 : https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/pdf/160524_fair.pdf
- ・千葉県洋菓子協会 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/53894/>
- ・洋菓子店「スイーツミズノヤ」 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/>
: <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/250012/>
: <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/466587/>
- ・ミニストップ : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/227939/>
- ・高秀牧場 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/230708/>
- ・焼きたてパンの店「ピーターパン」 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/321233/>
- ・イオントップバリュ : https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010146.html
: https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000011092.html
- ・東あられ : https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010545.html
: https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010815.html
- ・JR東日本クロスステーション : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/449096/>
- ・麵場 田所商店 : https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0105_0000011049.html
- ・房の駅 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/466570/>

ベーカリーチェーン「ピーターパン」について

創業は 1978 年。地元千葉県に根を張るパン屋として、「ちょっと贅沢、ちょっとおしゃれな食文化提供業」をコンセプトに船橋など千葉県内に 11 店舗を構えています。人気商品は「元気印のメロンパン」や「コクうまカレーパン」などで、2015 年には「元気印のメロンパン」を 1 日で 9749 個売り上げたとして、ギネスにも認定されました。

パン教室の開催や、地域の学校での授業を通して、食育や仕事体験の場の提供等、お客様とのふれあいや、地域との繋がりを大切にしています。



関連リンク

- 【神田外語大学】 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/>
- 【国際コミュニケーション学科】 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/main/faculties/fl.co/>
- 【ピーターパン HP】 <https://peaterpan.com/>

本件に関する報道関係の方の問い合わせ先

学校法人佐野学園(神田外語グループ) グループコミュニケーション部 担当:三上山 雄亮

TEL:03-3258-5837(平日 9:30~17:00) FAX:03-5298-4123 E-mail: media@kandagaigo.ac.jp