

株式会社西日本吉野家 & 中村学園大学流通科学部 コラボ企画

「イマドキ」の若者が考える「コレカラ」の吉野家

「5種のきのこ狩り牛鍋膳」・「しょうがと根菜のぽかぽかポーク鍋膳」 発売決定！



中村学園大学 流通科学部（学部長 浅岡由美）は、流通業、マーケティング、ロジスティクス関連の知識や企業経営を理論と実践を通じて学び、即戦力として実社会で活躍できる人材育成に力を注いでいます。

流通科学部 手嶋ゼミ（商品開発）では、企業における商品開発の重要性や新商品の企画プロセスを学び、産学官連携による実践的な商品開発・マーケティング活動に取り組んでいます。

このたび、牛丼チェーン大手『吉野家』（株式会社西日本吉野家）とマーケティングや商品開発を学ぶ学生たちとが共同開発した新メニュー2種が商品化されることになりました。

企画にあたって、学生たちは、少子高齢化や単身世帯・働く女性の増加、食の多様化といった時代の環境変化やライフスタイルの変化、市場競争の激化について調査・分析を行い、①自分（家庭）では作らないもの（手間がかかる、食材・調味料が余る、好みが変わる等）、②コミュニケーションのきっかけになるもの（楽しく食べられる、誰かに伝えたい等）をコンセプトに、特に女性や若者、ファミリーといった顧客層へ訴求する新メニューの提案を行いました。

『5種のきのこ狩り牛鍋膳』は、味や香り、食感の異なる5種類のきのこの“食べ比べ”が楽しい牛鍋膳です。鍋の中から5種類のきのこを見つけ出す楽しさを「きのこ狩り」に見立てたユニークなネーミングも特徴です。

『しょうがと根菜のぽかぽかポーク鍋膳』は、女性や若者、中高年にも多い「体の冷え」に注目し、体を温める効果があるといわれる生姜や根菜（れんこん、ごぼう、にんじん）入りの豚鍋膳です。「大勢で囲む鍋の材料としては好みが変わる生姜や根菜こそ、一人鍋で手軽に食べることができたら嬉しいのでは」という学生たちの声が採用されました。

新メニューは11月1日より、期間限定（～2018年2月末）・店舗限定（福岡市内・近郊の10店舗 ※別紙参照）にて発売されます。さらに、「企画の背景や新メニューの特徴をお客様に直接お伝えしたい！」という学生たちの希望により、下記のとおり新商品PRイベントを実施することになりました。ぜひ学生たちの奮闘振りを取材いただけますようお願い申し上げます。

学生たちによる新商品 PR イベントについて

日時：11月7日（火）11～14時 ※11/7は「なべの日」です！

場所：吉野家 天神サザン通り店（福岡市中央区天神 2-6-32）

内容：企画を担当した学生たちが店頭立ち、新商品 PR を行います。

「アイデアと行動力で社会の荒波を乗り越えろ！みんなの笑顔をつくり隊プロジェクト」

とは、少子高齢化や働く女性の増加など社会や消費者ニーズの変化に伴って生じる様々な課題に対し、商品開発やマーケティングを学ぶ学生たちと企業が協力しながら、消費者・生活者も企業も共に笑顔になれる解決策を見つけていこうという活動です。

本件に関する問合せ先

中村学園大学・中村学園大学短期大学部 入試広報部広報室 / 川口・島田

〒814-0198 福岡市城南区別府 5-7-1

TEL（直通） 092-851-2634 / FAX 092-851-2539

Mail kouhou@nakamura-u.ac.jp URL <http://www.nakamura-u.ac.jp>

「イマドキ」の若者が考える「コレカラ」の吉野家

「5種のきのこ狩り牛鍋膳」・ 「しょうがと根菜のぽかぽかポーク鍋膳」

発売のお知らせ



「アイデアと行動力で社会の荒波を乗り越えろ！」

みんなの笑顔をつくり隊プロジェクト

とは、少子高齢化や働く女性の増加など社会や消費者ニーズの変化に伴って生じる様々な課題に対し、商品開発やマーケティングを学ぶ学生たちと企業が協力しながら、消費者・生活者も企業も共に笑顔になれる解決策を見つけていこうという活動です。

【企画の背景】「食」をめぐる環境が変化し、外食産業も変化を求められています！

- 少子高齢化、単身世帯の増加、家族規模の縮小化、共働き世帯・働く女性の増加
- 食の多様化、ライフスタイル・消費者ニーズの変化
- 市場構造の激化 など



「コレカラ」の吉野家に求められるメニューについて調査・分析をしました

⇒ **これまで利用が多くなかった女性、若者、ファミリー層のお客様ニーズとは？**

- 自分（家庭）では作らないもの（手間がかかる、食材・調味料が余る、好みが分かれる等）
- コミュニケーションのきっかけになるもの（楽しく食べられる、誰かに伝えたい等）



2つの新商品案を企画提案し、採用されました！

「5種のきのこ狩り牛鍋膳」 ¥680 (税込)

(大橋店・早良街道西新店・東光寺店・大野城店・千早東店にて販売)

味や香り、食感の異なる5種類のきのこの“食べ比べ”が楽しい牛鍋膳です！

「しょうがと根菜のぽかぽかポーク鍋膳」 ¥680 (税込)

(202号線BP原店・大池通り長丘店・築港本町店・天神サザン通り店・385号線那珂川店にて販売)

体を温める効果があるといわれる生姜や根菜（れんこん、ごぼう、にんじん）入りの豚鍋膳です！



もっと多くの方々に吉野家に気軽に足を運んでもらいたいと思い、新メニュー開発に取り組みました。

「5種のキノコ狩り牛鍋膳」は、5種類のきのこの食べ比べを手軽に楽しんでもらいたいという想いが込められています。

「しょうがと根菜のぽかぽかポーク鍋膳」は、仕事帰りなどに体と心の両方をぽかぽかと温めて帰って欲しいという想いを込めました。

私たちの自信作、是非ご賞味ください！