

ひょうご博覧会 in 大阪 2018

神戸学院大学 × 亀井堂総本店

神戸元町バターサンド「TONOWA」

グリーンオリーブとホワイトチョコレート入り
バタークリームのマリアージュ



株式会社 亀井堂総本店

〒650-0022

神戸市中央区元町通六丁目 3 番 17 号

電話：078-351-0001（代表）

FAX：078-351-2977

営業時間 9：00～19：00（無休）

<https://www.kameido.co.jp/index.html>



神戸学院大学

〒650-8586

神戸市中央区港島一丁目 1 番地 3

電話：078-974-1551（代表）

FAX：078-974-4102

<http://www.kobegakuin.ac.jp/>

「KOBE観光菓子ときめきプロジェクト」

～『神戸元町バターサンド TONOWA』発売

女性に焦点を当てた
商品イメージ



神戸学院大学 経営学部 田中ゼミでは、「KOBE観光菓子ときめきプロジェクト」として、2016年5月から2018年1月に掛けて、ゼミ生8名（当時3～4年次生）が、亀井堂総本店とのコラボで、素敵で神戸らしい菓子の開発に取り組みました。亀井堂総本店は、明治6年創業の神戸の老舗で、瓦せんべいが有名ですが、学生の若い視点や思考を取り入れ、顧客の新規開拓を目指しています。



▲企画内容のプレゼンテーション



▲アンケート調査

▲オリーブ園の視察

商品開発の参考にするため、元町六丁目商店街が主催する「モトロク・ワイン・アベニュー2016」（「神戸の食」提案イベント）で、来場者にアンケート調査を行い、約180人から回答を得ました。それらの情報も活用し、淡路島のオリーブの実を使ったバターサンドの開発を目指して、「南あわじオリーブ園」を視察しました。

実際に商品を開発するため、先ず試食会議を開催し、クッキーやクリームをどの様に配合すれば良いか、どの様な味が好まれるか、など入念に検討しました。その後、バターサンドの試作を行い、クッキーの粉の配分を変えたり、クリームの味を変えたり、様々な工夫をしました。クリームは、ホワイトチョコレート入りバタークリームに仕上げました。



▲試食会



▲試作



▲オリーブの実をバタークリームで包む

▲神戸元町バターサンド TONOWA

そして、学生のアイディアと企業努力により、また兵庫県中小企業団体中央会等の協力も得て、遂に新商品が完成し、それは女性マーケットに焦点を当てた『神戸元町バターサンド TONOWA』として、2018年5月17日（木）より販売される事になりました。『TONOWA（との環）』とは、「今と昔、神戸と産地の物語を『環』の様に繋ぐ」事をイメージしたものです。