

大学生が提案した新商品で地域の魅力をSA・PAから発信 ～5大学との連携で生まれた成果品をお披露目～

NEXCO中日本 名古屋支社と中日本エクス株式会社 名古屋支店は、都市や地方をつなぐ高速道路ネットワークの機能をより高めていくことで地域間の交流や連携（地域連携）を促進するとともに、当社グループのノウハウを活用し、地域の活性化と課題の解決に取り組んでいます。

今回、当社と同様に地域の活性化や課題解決を研究テーマにしている5つの大学と、地元事業者、自治体、サービスエリア（SA）・パーキングエリア（PA）のテナントが連携して、SA・PAで販売する地域資源を使った人気商品の開発・販売や地域の優れた商材の販売促進に取り組みました。

開発にあたっては、大学生たちがSA・PAのお客さまの動向やニーズの分析を行ったり、SA・PAを訪れ、自ら新商品の販売や販売促進の提案も行いました。

当社グループは、今後もこうした産学連携を通して地域色のある人気商品を産みだせるような取り組みを推進することで、個性豊かなSA・PAづくりに努め、地域の活性化にも貢献してまいります。



SAで販売にもチャレンジ

【参加大学・企業等】

大学	取組内容	テナント	地元事業者	その他関係者	取扱エリア
愛知大学	地域の特産品を使用したお団子の開発	(株)安全 (株)KRフードサービス	(有)東御河屋製菓	新城市	長篠設楽原 PA ⒶⒷ
南山大学	三河地方の名物・五平餅をパンで表現	パンのトラ	(株)トラムスコープ	名古屋銀行	NEOPASA 岡崎 (集約)
中京大学	豊田市の資源を活用したクッキーの開発	三岐鉄道(株)	(株)大地 (まねきねこ)	豊田市	上郷 SAⒶ
滋賀大学	既存の和菓子の販売促進方法とパッケージを提案	中日本ハイウェイ・アドバンス(株)	(有)いと重菓舗	-	EXPASA 多賀Ⓐ
岐阜大学	地元企業の商品の販売促進方法を提案	十六銀行商談会で出品予定	(株)サンクラフト 天領食品(株)	十六銀行	-

NEXCO中日本と5大学との連携で産まれた 魅力あふれる成果品のご紹介

2017年度

新城 愛知大学 × 東御河屋製菓 (新商品開発)

販売エリア：E1A新東名 長篠設楽原PA(上り・下り)
テナント：安全(上り)、KRフードサービス(下り)

1. 概要

愛知大学地域政策学部戸田敏行教授の「地域貢献事業」の取り組みと連携。
有志の大学生が商品開発チーム「みちまるくんLab」を結成し、長篠設楽原PA(上り・下り)で販売する商品を開発。
新城市が全面協力。

2. 開発商品

「からくり姫団子」 3個入り 540円(税込)
(3種類のくずもち団子。中身には新城市の特産品を使用)

3. 商品コンセプト

長篠設楽原PA(上り・下り)のエリアコンセプト「戦国」に合致した、
新城市の魅力をPRする和菓子。
(長篠設楽原PAのほか東御河屋の店舗、愛知大学生協で販売)



和菓子「からくり姫団子」

4. 販売実績

12/14(木)販売開始。現在も販売中。
(14日は長篠設楽原PAに特設コーナーを設け学生の実地販売を実施。)



試食会の様子

三河 南山大学 × パンのトラ (新商品開発)

販売エリア：E1A新東名 NEOPASA岡崎(集約)
テナント：パンのトラ

1. 概要

名古屋銀行の紹介で、南山大学経営学部石垣智徳教授のゼミと連携して
NEOPASA 岡崎で販売する商品を開発。

2. 開発商品

「いっぺんたべてみりん、五平パン」 1本230円(税込)
(三河地方名物の五平餅をパンで表現。片手で食べられるように工夫)

3. 商品コンセプト

三河地方の地域色ある商品(パンのトラNEOPASA岡崎店限定)

4. 販売実績

12/22(金)販売開始。現在も販売中。
(22日～24日は特設コーナーを設け、学生の実地販売を実施。)



パン「五平パン」



12/22実地販売をする学生



試食会の様子

販売エリア：E1東名 上郷SA(下り)

テナント：三岐鉄道

1. 概要

中部経済産業局の紹介で、中京大学総合政策学部宮川正祐教授プロジェクト研究室と連携して、上郷SA(下り)で販売する商品を開発。(中京大学は豊田市から「大学・高専発 研究提案」として「とよたの新たな魅力を創出するプロモーション業務」を受託している。)

2. 開発商品

「とよたの実り」(クッキー(抹茶味、レモン味、玄米味、みそ味)

箱入り(12枚 1000円税込)、袋入り(5枚 450円税込)

3. 商品コンセプト

豊田の地域資源を活用したお菓子の開発を通して豊田市の魅力をPR

4. 販売実績

11/25(土)販売開始。現在も販売中。

(25日は特設コーナーを設け学生の実地販売を実施。)



11/25エリアでの実地販売



クッキー「とよたの実り」4種類アソート

販売エリア：E1名神 EXPASA多賀(下り)

テナント：中日本ハイウェイ・アドバンス

1. 概要

滋賀大学経済学部柴田淳郎准教授の授業(地域産業活性化プロジェクト)と連携して、地元の老舗和菓子店「いと重菓舗」の既存商品について、パッケージデザイン及び販売方法や販促方法を改善提案。

2. 開発商品

「いとかさね」(いと重の既存商品4種をアソートにして販売 1箱 1188円(税込))

(小分けにして1つのサイズを小さくし食べやすく変更)

3. 商品コンセプト

「いと重菓舗既存商品をSAの若い客層にいかにかアピールするか」というテーマの下、パッケージ・販売方法を検討。

4. 販売実績

3月2日(金)予定 発売開始日は学生の実地販売を実施。



パッケージを新たに制作(中身は4種類のアソート)



EXPASA多賀 現場視察

販売エリア：十六銀行商談会(3月14日)に出品

商品の売り方提案

1. 概要

岐阜大学地域協学センターの次世代地域リーダー育成プログラム「産業リーダー実践」の講義で連携。

昨年度の十六銀行との商談会参加の特色ある商材を持つ地元事業者を対象に岐阜大学生の知見を活かして商品をリメイクし、3月の商談会へ出品予定。

2. 活動内容

①(株)サンクラフト班

3,000種類近くある商品の中から、同社の課題や商品の分析を通して、企業と協議の上、提案商品を「ポテトング」と「ペティナイフ」の2つの商品に絞り込み、SAにおける商品の売り場提案や、パッケージの改良などによる消費者への訴求力を強化する提案を実施。

②天領食品(株)班

新たに販売する「オリゴ糖が主成分となる甘酒」に関して、商品パッケージの検討や、SAで販売するための戦略を検討。高級路線のお土産として販売することや、20代をターゲットにしたPOP等を提案。



「ポテトング」や「ペティナイフ」の売り方提案



サンクラフト現場見学



天領食品現場見学



「オリゴ糖のあま酒」の売り方提案