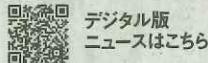


大阪

東部 | 河内



大阪本社 大阪版
TEL 06(6231)0131㈹
FAX 06(6201)3143
o-syakai3
@asahi.com

購読・配達のご用は
0120-33-0843 (7~21時)

広告のご用は
大阪朝日広告社
06(6867)9406

折り込みのご用は
朝日コネクト大阪
06(6226)1290

きょうの天気
降水確率
6~12時 12~18時
大阪 西 6 - 1度
豊中 西 7 - 1度
枚方 西 6 - 2度
堺 西 5 - 1度
湿度 40% 波 1.5m
あす

大阪	60	40
西南西	6 - 0度	
豊中	40	40
枚方	40	40
西南西	6 - 1度	
堺	70	70
西	6 - 1度	
湿度	40%	波 1.5m
2月7日		
(旧1月10日)		
日出	6.51	
日入	17.33	
月出	12.05	
月入	2.20	
月齢	8.6	

新商品の試食を呼びかける追手門
学院大の学生たち=1月、松原市



同じ大阪府でも、北部と南部ではお互いのことをよく知らない。そう思つた北部の大学生と南部のハム会社が、それぞれの特産を生かした新商品を生み出した。

北と南の味 思わぬ出会い

茨木市にある追手門学院大経営学部の3年生17人は、マーケティング論を教える朴修賢教授のゼミ生だ。

昨年、朴教授の知人の紹介で、羽曳野市に工場や直営店などがある食品メーカー「タケダハム」と、商品企画からパッケージデザイン、販売促進までを授業で手がけることになつた。

まずは工場見学に出かけた。羽曳野市は食肉加工、ワイン醸造が盛んなことが分かった。

ひるがえって、自分たちの地元は、調べてみると、茨木市は山あいの見山地区の赤シソが特産だという。夏休み。商品を具体的に考へたため、オンライン会議を開いた。そこで、常識にどらわれない意見が出た。中村瑠依さん(21)が提案した。「ハムをワインに漬け込んだらどう



追手門学院大生とタケダハムが開発した2種類の「追紫蘇ソーセージ」と「贅沢ハム 赤ワイン漬け」

学生たちの多様な意見を形にするにあたっては、創業70年のタケダハムが培つてきた経験と技術が存分に生かされた。ワインは、羽曳野のワインアリーフ「飛鳥ワイン」のものを使用。ワインの香りを出しながら、肉の味もしつかり出るように、漬ける時間も1日、2日、4日と試した。

収穫の時期から、茨木産の赤シソそのものを確保することは難しかつたので、粉末を使い、塩辛くなりすぎない配合を追求した。

商品名は、大学の頭文字の「追」に、シソの漢字の紫蘇を「おいしそう」とかけて、「追紫蘇ソーセージ」とした。チーズ入りもある。赤ワインに漬けたハムは「贅沢ハム」とした。タケダハムの担当を務めた経営企画室室長補佐の加藤尚さん(43)は、「学生の柔らかい発想力で、思いついた商品ができた」と話している。

新商品は近日中に、オンラインショッピングや、羽曳野市の「道の駅しらとりの郷・羽曳野」内にある直営店で販売する。値段は400円ぐらいを想定しているという。(滝坪潤一)