



愛玉子（オーギョーチー）の浸透プロジェクト

ビジネス学部 野沢誠治 野沢ゼミ3年



【目的と概要】

本学と連携協定を締結している国分FFT（フレッシュ・フードトランス）(株)様は、横浜中華街との連携の中で、「愛玉子（オーギョーチー）」（台湾では人気のあるデザート）を日本で販売することを模索しているが、日本での認知度が低いことが課題となっています。

そこで、野沢ゼミ（3年）では、ゼミナールの専門的な学修（マーケティングとデータ分析）とビジネス学部で学んできたこと（リーダーシップスキルなど）を活かして、3年ゼミ生が三つのチームに分かれ「愛玉子」の認知度を高める施策や方法を学生ならではの斬新なアイデアを盛り込みながら提案に結び付けることとしました。横浜中華街や展開店舗でのフィールド調査を踏まえながら、「愛玉子」の魅力を効果的に伝え、地域社会に新たな食文化を根付かせる提案を目指しました。

【提案内容】

楽しい思い出作りの1つとして、
愛玉子を青春の1ページに!!

一食を通じて思い出を作る
愛玉子を作る過程でコミュニケーションの機会を生む

パタフライピー×愛玉子

パタフライピー
味や香りが控えて他の食材と組み合わせやすい
ハーブティーの商品も多く、すっきりした味わい
→愛玉子との相性◎タピオカとの差別化!

パタフライ愛玉子
レモンなど酸を加えると色が青から紫に変化
映える見た目&体験の楽しさを動画拡散
果物と愛玉子をふんだんに使用
罪悪感の少ない、ヘルシー系ドリンク

体験内容

体験の流れ

- 01 入店（事前準備として、プラスチックコップとペンやシール等を机の上に用意）
- 02 スタッフより体験の流れを説明
- 03 愛玉子を調理し、冷蔵庫へ
- 04 お客様がコップにペンやシール等でデコレーション
- 05 冷やしておいた愛玉子を提供 お客様がほくし具合を調節 ※お店の回転率や提供時間を考え、愛玉子は粉状のものを使用
- 06 ブースにて自分好みのフルーツやフレーバーを選択し盛り付け
- 07 お会計をしたのち退店

体験の詳細

体験料金：¥1,000
SNS投稿で¥800
体験時間：10～15分
開催日：土日
開催時間帯：11:30～17:00

つくって学ぶ
愛玉子自由研究キット

ペクチン

愛玉子の種

愛玉子自由研究キット
作って学ぼう!

中華街案内MAP
QRコードでワークショップ情報

作り方の説明書
観衆・記録シート

施策②
体験を通じて「理解」と「来街」を同時に生む
商品体験ではなく食文化理解まで含めた接点設計

ターゲット
夏休みの自由研究テーマ
選びに悩む小学生
と、
それをサポートしたい
保護者層

実施場所
山下公園

役割
施策①で
生まれた興味を
行動へ転換

提案概要

親子で楽しむ! 愛玉子体験&中華街謎解きツアー

「つくる!」 → 「めぐる!」 → 「たべる!」

ツアーの流れ

愛玉子づくり → 謎解き → 愛玉子美食 → 割引券

認知の入り口
没入感・記憶への定着を促進
体験が思い出として残る瞬間
横浜中華街のリピーターへ

愛玉子を「商品」ではなく「親子の思い出」としての認知を目指す
→UGCの創出を狙う

「オーギョーチーを無理に売り込む」のではなく、「つくる→まわる→たべる」の体験の中に自然に組み込むことで、気づいたら多くの親子が「愛玉子」を覚えることができる

愛玉子を「記憶に残る思い出」に!

【まとめと考察】

本プロジェクトでは、マーケティングやデータ収集とその分析により本質的課題を捉えながら、横浜中華街でのフィールド調査や体験を経て解決策を検討してきました。最終発表での企業担当者からのコメントでは、「いずれのチームも市場データの比較やマーケティング分析、収益シミュレーションなどが盛り込まれた、本格的な提案であった」と高い評価をいただきました。

今回の地域連携プロジェクトを通じて、学生は社会課題を解決することの難しさを感じながらも、学修したことや身につけたスキルが社会課題を解決するのに役立てられたこと、チームで様々な困難を乗り越え最終提案に結び付けられた経験が得られたことは、学生自身の成長に大きく寄与できたものと感じています。



最終発表後にゼミ生とプロジェクト関係者の皆様

【謝辞】

本プロジェクトを遂行するにあたり、国分FFT（フレッシュ・フードトランス）(株)のマーケティング部・地域共創部の齊藤部長、大野様に大変お世話になりました。この場を借りて深く感謝申し上げます。また、社会連携センターをはじめ、学内の関係者の皆さまに多大なるご支援を賜りましたこと深く御礼申し上げます。