

NEWS RELEASE



報道関係者各位

令和7年（2025年）7月7日

近畿大学
岩塚製菓株式会社

近畿大学経営学部布施ゼミと岩塚製菓が共同開発 “近大生しらべ”の「味しらべ 関西風だし味」全国販売へ

近畿大学経営学部（大阪府東大阪市）経営学科教授 布施匡章ゼミと米菓メーカーの岩塚製菓株式会社（新潟県長岡市）は、産学連携プロジェクトの一環として、ロングセラー米菓「味しらべ」の新フレーバー「味しらべ 関西風だし味」を共同開発いたしました。この商品は、学生による市場調査と複数の試作品の中から試食評価を経て選ばれたフレーバーで、関西らしい味わいを表現した期間限定品として、令和7年（2025年）7月21日（月・祝）から全国販売が決定しました。



「味しらべ 関西風だし味」(31g)



「味しらべ 関西風だし味」(24枚)

1. 本件のポイント

- 近畿大学経営学部生と岩塚製菓株式会社が「味しらべ 関西風だし味」を共同開発
- 近畿大学生300人以上の試食評価で9割が絶品※と回答した味を商品化
- 経営学部生は商品企画から試作、パッケージ製作、販促まで手がけ、実学で商品開発を学ぶ

NEWS RELEASE

2. 本件の内容

近畿大学経営学部布施ゼミと岩塚製菓株式会社による産学連携プロジェクトで、西日本でシェアを広げている「味しらべ」の若年層への認知拡大を目的に、「大阪の味」をテーマに学生の自由な発想を取り入れた新商品を開発しました。

学生は既存商品「味しらべ」をベースに複数のフレーバーを考案し、試食調査の結果、最も支持された「関西風だし + 柚子胡椒」の商品化が決定しました。観光客向けの土産需要も考慮し、「関西らしさ」を意識した味になっております。だしの風味に柚子胡椒を隠し味として加えることで、幅広い年代に受け入れられる上品かつ個性的な味に仕上がっています。また、パッケージデザインにも関わり、「高級感」や「目新しさ」を意識したデザインが採用されました。学内で実施した試食イベントでは、「超絶品」「絶品」「やや絶品」「いまいち」の4段階評価のうち、9割が「絶品」※と高評価をつけ、「美味しい」「応援したい」との声が多く寄せられました。さらに販路開拓にも参加し、小売企業の商談に同席してプレゼンテーションを行い、令和7年（2025年）7月21日（月・祝）からの全国発売が決定するなど、開発から販売まで学生が主体的に取り組んだ実践型プロジェクトとなりました。

※調査内容：近畿大学・布施ゼミの学生が考案した「味しらべ関西風だし味」の評価として、超絶品・絶品・やや絶品と回答した学生の割合が99.6%

調査対象者：近畿大学学生（n = 303） 調査機関：令和7年（2025年）4月

3. 商品概要

品 名：「味しらべ 関西風だし味」（31g）

発 売 日：令和7年（2025年）7月21日（月・祝）

価 格：ノンプリントプライス 参考小売価格160円前後（税込）

販売場所：全国のセブン-イレブン

※一部取り扱いのない店舗もあります。



品 名：「味しらべ 関西風だし味」（24枚）

発 売 日：令和7年（2025年）7月21日（月・祝）

価 格：ノンプリントプライス 参考小売価格240円前後（税込）

販売場所：西日本エリア（コンビニエンスストアを除く一部店舗限定）



【一般のお客様からのお問合せ】：岩塚製菓株式会社 お客様相談室

（月～金曜日（祝日を除く）、9:00～17:00 TEL:0120-94-5252）

4. 参加学生のコメント

近畿大学経営学部商学科4年 大西 未鈴さん

NEWS RELEASE

私たちのアイデアが実際の商品として形になり、店頭に並ぶという経験は大変貴重でした。開発やパッケージデザインだけでなく、企業の方と一緒に営業活動まで携わることができ、マーケティングのおもしろさや難しさを実感しました。この取り組みを通じて「学生でもここまで関わられるんだ」ということを多くの人に知ってもらい、「味しらべ 関西風だし味」を手に取ってもらえたなら嬉しいです。



令和7年(2025年) 試食会の様子

5. 「味しらべ」

岩塚製菓株式会社が昭和53年（1978年）に発売したロングセラー米菓。国産のうるち米を100%使用し、製造直前に精米することでお米本来の風味を活かしています。グラニュー糖と粉末醤油の甘じょっぱい味わいと、サクッとした食感が特長です。



「味しらべ」

6. 近畿大学

所在地：大阪府東大阪市小若江3丁目4番1号

学 長：松村 到

創 立：大正14年（1925年）

7. 岩塚製菓株式会社

昭和22年（1947年）創業の老舗米菓メーカー。日本のお米100%使用にこだわり、「味しらべ」「岩塚の黒豆せんべい」「田舎のおかき」などの人気商品を展開。企業理念「米・技・心」のもと、品質と安全性を追求しながら、日本の伝統的な食文化である米菓の魅力を国内外に発信している。

所 在 地：新潟県長岡市飯塚2958番地

代 表 者：代表取締役社長COO 槙 大介

事業内容：米菓の製造並びに販売

設 立：昭和29年（1954年）4月27日

資 本 金：1,634,750千円

U R L: <https://www.iwatsukaseika.co.jp/>

8. 本資料の配布先

新潟県政記者クラブ、大阪商工記者会、大阪科学・大学記者クラブ、東大阪市政記者クラブ

【本件に関するお問合せ先】

学校法人近畿大学 経営戦略本部広報室 担当：坂本、脇田

TEL : 06-4307-3007 FAX : 06-6727-5288

E-mail : koho@kindai.ac.jp

NEWS RELEASE

岩塚製菓株式会社 ソーシャルコミュニケーション室

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚2958番地

TEL : 0258-92-4111

【関連画像の提供】



本件に関する画像を以下サイトでご提供します。

ご自由にお使いください。

<https://goo.gl/66nurK>