

# 千葉商科大学 プレスリリース

## 人間社会学部生が商品開発で地元企業とタッグ！ 千葉県産食材を使った 新商品「ねぎソーセージ」販売！

千葉商科大学(学長：原科幸彦)人間社会学部(学部長：朝比奈剛)では、ソーシャルビジネスやまちづくりに取り組む勅使河原隆行准教授のゼミナールが、新商品「ねぎソーセージ」を開発しました。

勅使河原ゼミでは、千葉県内の地域活性化イベントへの参画、地域の銘品を広めることを目的とした商品開発などの活動を通じ、地域課題の理解とその解決方法を実践的に学んでいます。現在までに、千葉県産の原料を使った「ねぎドレッシング」、「ねぎピクルス」などを商品化していますが、これらに次ぐ新商品「ねぎソーセージ」でさらに千葉県の地域活性化に貢献します。

### 【ポイント】

- 勅使河原ゼミナールの学生が、これまでの商品開発経験や協力企業、地域の方々とのつながりから、ねぎとソーセージを組み合わせた「ねぎソーセージ」を発案。協力企業の1つである「フードショップいちほら」(山武郡)とともに、使用する原料の選定や加工製法、形状などを検討し、試作・試食を繰り返しながら、約5カ月をかけて商品化に至った。「ねぎソーセージ」の調理後に「ねぎドレッシング」をかけるオリジナルの食べ方も考案した。
- 新商品の「ねぎソーセージ」の原料は、香取郡東庄町で生産されている「東の匠 SPF 豚\*」と、豚肉を加工している「フードショップいちほら」が仕入れている千葉県産のねぎを使用。冬季限定で「さんぶ野菜ネットワーク」(山武市)が有機栽培で生産する山武市産のねぎを使用する。
- 今回の新商品開発の費用は「ねぎドレッシング」等、過去に開発した商品の売り上げが原資となっている。新商品の開発はこの循環により可能となっている。また、継続した売り上げ確保と地域への利益還元を踏まえ、販売・提供先として山武市のコミュニティスペース&カフェ「Cocokara」に交渉し、常設メニューとして設置することになった。

\*SPF豚……人の体に悪い影響を与える、特定の病原体をもっていない豚。厳しい管理の元、伝染病予防をしている農場で飼育されている。

### ◆「ねぎソーセージ」販売情報

コミュニティスペース&カフェ「Cocokara」で11月12日(月)から常設メニューとして提供を開始します。(販売価格未定)

「Cocokara」千葉県山武市松尾町大堤 52-12

<https://www.facebook.com/cocokaracafe/>

※上記のほか、11月3日(土・祝)～4日(日)に開催される千葉商科大学の学園祭

「瑞穂祭」の模擬店、11月11日(日)に開催される「さんむあららぎフェス」のグルメブースでも販売します。



<本件に関するお問い合わせ先> 千葉商科大学 戦略広報センター

〒272-8512 千葉県市川市国府台 1-3-1 TEL : 047-373-9968 E-mail : p-info@cuc.ac.jp

90<sup>th</sup>

高徳の実業人を創る。  
「千葉商科大学」90周年

**CUC**  
Chiba University of Commerce

千葉商科大学

[www.cuc.ac.jp](http://www.cuc.ac.jp)