

GOOD NATURE MARKET × 龍谷大学藤岡ゼミナール
未利用資源を活用したアップサイクル商品
オリジナルデュカ「アラビアン ナッツ&スパイス」
10月14日（金）より全国販売開始

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONのオリジナルフードブランド「GOOD NATURE MARKET」は、10月14日(金)よりオリジナルデュカ「アラビアン ナッツ&スパイス」を発売いたします。



デュカとは、中東を発祥の地とする調味料で、スパイスやナッツなどをブレンドし、ザクザクとした食感が楽しめる話題の万能調味料です。この度、「GOOD NATURE MARKET」から登場するデュカには、ぶどう山椒やごま、みかん果皮（陳皮）など「和」を感じさせる素材を使用し、独自にアレンジ。カレーやサラダにかけるだけで、料理のマンネリ化を解消し、味わいや旨みを引き出します。隠し味としてカカオハスク（カカオ豆の皮）や陳皮もブレンドしており、通常捨てられてしまう素材をアップサイクルした地球にも優しい調味料です。

また、本商品は「未利用資源の活用」をテーマにマーケティングの観点から企業や産地と取り組みを行う龍谷大学藤岡ゼミナール（以下、藤岡ゼミ）と産学連携。開発に関するアンケートの実施や企画販促に協力いただき、藤岡ゼミとの共同開発・発売に至りました。藤岡ゼミから販売する本商品の売上の一部は、ゼミが取り組む「ぶどう山椒の発祥地を未来へつなぐプロジェクト」の一環として、ぶどう山椒の苗木の購入資金などにあて産地存続を目指す活動に充てることとなっており、未利用資源を活用した環境循環の実現を目指します。

■龍谷大学 藤岡ゼミナールとの産学連携の経緯

今回の開発プロジェクトは、「GOOD NATURE MARKET」が取り組む、カカオハスクをアップサイクルした商品の開発・販売と、藤岡ゼミが取り組む、ぶどう山椒の枝や軸、みかんの果皮などの未利用資源活用に関するこれまでの研究や活動に親和性があることから、2021年春にスタートしました。

■学生が取り組んだ内容

ゼミ内で「デザイン班」「レシピ班」「SNS班」の3つのチームに分かれ、アンケート調査の実施などの市場調査や、ターゲット層や価格設定の検討、パッケージデザインの提案、SNSを用いた情報発信、レシピ開発など、一連のマーケティング活動に協力いただきました。



デザイン班による
パッケージデザインの提案

「実物を見せるのが一番わかりやすい」という意見をもらい、中身が見える商品パッケージデザインを採用。



レシピ班による
本商品を使用したレシピ案の試作

カルパッチョなど、料理にデュカをかけるだけのものと中・上級者向けに調理に使用するレシピも考案。



SNS班による
投稿用素材の撮影

本商品を使用したバラバラ動画や、本商品に合う料理の紹介など、SNSの特性を意識した投稿記事を作成。

■商品開発や販促に関するアイデアを学生に託した理由

現代の学生は、幼い頃から「エコ」など、地球環境を意識した社会活動にふれていて、その中でも藤岡ゼミは企業や農家との取り組み（みかんの皮で化粧品を企画したり、ぶどう山椒の農家を元気にする取り組みなど）を通してよりそのテーマについて考え、実践しています。またデジタルネイティブでもあり、SNSなどでの発信も得意な世代と言えます。そんな彼らの意見を取り入れ、商品の開発や発信をすることで、若年層をはじめとする新しい客層の獲得や、魅力的な発信ができるのではと感じたことから、協力を依頼しました。（企画担当者の赤寄よりコメント）

■今後の展開について

藤岡ゼミによる、本商品のコラボメニュー展開や販売を下記スケジュールにて行います。

10/13（木）～10/21（金）	龍谷大学深草キャンパス「Café Ryukoku &」にてコラボメニュー展開
10/14（金）～10/15（土）	GOOD NATURE STATIONにて試食販売、サンプル配布
10/15（土）	和歌山県有田川町クラフトビール&カレーフェアにて販売
10/20（木）	龍谷大学深草キャンパスRYUKOKU Market Placeにて販売
11/11（金）	龍谷大学深草キャンパスRYUKOKU Market Placeにて販売
11/20（日）	和歌山県ありだがわ楽市に出展
12/ 3（土）～12/4（日）	GOOD NATURE STATION 1階広場 MAENIWAにて龍谷マルシェ開催

■GOOD NATURE MARKETについて

「GOOD NATURE MARKET」は、体、心、地域、社会、そして地球にGOODという、5GOODなおいしさを、楽しく、簡単に毎日の食卓へ届け、人々が描く幸せな未来につなげるための新しい食のスタイルを提案したいという思いから立ち上がったブランドです。サステナビリティや健康問題に対する関心が世界中で高まる中で、皆様に我慢せずに関心しながら、環境や社会にも良いものを自分らしく取り入れていただきたいと考えています。

■龍谷大学 藤岡ゼミナールについて

龍谷大学経営学部藤岡ゼミでは、マーケティングの学びをいかし、地域や社会のさまざまな課題解決に取り組んできました。これまでにジュースの製造副産物であるみかんの皮や摘果を活用した商品開発やワークショップの開催、若年層の消費拡大を目的としたりんごの情報発信型カフェの企画運営や「龍谷マルシェ」の開催など多様なプロジェクトを企業や農業生産法人と連携して行っています。

2019年からは和歌山県有田川町と連携し「ぶどう山椒の発祥地を未来へつなぐプロジェクト」に取り組んでおり、高齢化が進むぶどう山椒産地の存続を目的に、ぶどう山椒の魅力を伝えるための商品開発、販売イベント、SNSでの情報発信、研究報告などを行っています。

■商品詳細

商品名：アラビアン ナッツ&スパイス

価 格：842円（税込）

内容量：50g

発売日：10月14日（金）

※オンラインショップでは、順次販売開始

販売店：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」、

GOOD NATURE STATION ONLINE

（オンラインショップ）

<https://online.goodnaturestation.com/>

GOOD
NATURE
MARKET

あなたの毎日に、5 GOODなおいしさを。

ただおいしい、だけじゃない。
幸せな未来につながる食こそが、
今を生きる私たちに必要だと思う。
体にGOOD、心にGOOD、地域にGOOD、
社会にGOOD、そして地球にもGOOD。
5つのGOODなおいしさを、
楽しく、かんたんに、毎日の食卓へ。
それが、私たちが提案する
GOOD NATUREな新しい食のスタイルです。



藤岡ゼミ スパイスミックスチーム



■SDGsを実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「ビオスタイル」として展開し、お客さまにご提案しています。規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできうる様々な活動を推進していきます。



- ▶ 本取り組みは、BIOSTYLEの概念を事業化する取り組みとしてBIOSTYLE事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

■（株）ビオスタイルについて

ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営会社。京阪ホールディングスのグループ会社として、京阪グループが推進する“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。