

健康栄養学類「挑戦プログラム」

## パン開発チーム活動紹介資料

「春」をテーマにしたパンの商品開発と学内販売

2026年5月14日（木）、「春」をテーマとしたパンの商品開発に挑戦しました。

健康栄養学類の4年生5名によるパン開発チーム「丘に咲くパン屋さん」は、仙台市太白区のMon Favori BAKERYと連携し、試作から学内販売までを経験しました。

丘に咲くパン屋さん



～「春」パン～商品開発！

### ★～『春』パン～の商品開発を通して

2026年健康栄養学類「挑戦プログラム」“パン開発チーム”（高橋ゼミ）は、【第3弾】のパン開発チーム名を『丘に咲くパン屋さん』としてロゴの制作からスタートしました。今回のコラボ先は、『Mon Favori BAKERY』様（宮城県仙台市太白区西中田5丁目15-18-2）です。

今年2月にお店に出向き、この学生企画の目的やパン開発のコンセプトをコラボ先のパン屋さんへ伝え、交渉から始める挑戦は、貴重な体験となりました。4月、大学で試食会を開催しました。テーマは『春』。春が旬の食材を使ったパンを考案したいと、彩り、味のバランス、値段など、さまざまな視点からディスカッションを繰り返しました。5月学内販売までは、短時間での準備となりました。実際の学内販売では、ターゲットとなる学生像、パンの栄養価や値段、購入したくなる魅力など考える必要があり、パン屋さんとのディスカッションを通じて多くの知識を得ることができました。これは、これまでの学びの実践活動となり、大変楽しく、授業の合間での活動は刺激的な時間となりました。そして、完成したパンを見た瞬間、喜びが湧き上がりました。



試作会；2回実施



5月14日(木)、いよいよ学内販売が実現し、学類の垣根を超えて、多くの学生や教職員の皆様が「学内のポスター宣伝を見た～」とあって足を運んでくださり、長い行列の中、昼休みのわずか40分で約320個を完売しました。今回のパン開発では、パンの味、見た目、総菜系・スイーツ系と種類の豊富さなどが高評価となりました。私たちの発案したパンが、人々の食事に潤いをもたらし、学内の昼休みに話題とにぎわいを生み出したことでしょう。これは、大きなやりがいと達成感につながりました。

この企画を通して、商品開発の面白さ、挑戦することの楽しさを学ぶことができました。

次回は、『秋』パンの商品開発に挑戦中です。ぜひ、『丘に咲くパン屋さん』が開発した、栄養面にも配慮したおいしいパンをこの秋、ご賞味ください。



ポスター・POP作成



5/14(木)『春』パン学内販売

## ★『春』パンのコンセプト

### 「春のベジカレーフォカッチャ」

春野菜 “いんげん” と “じゃがいも” をカレー風味のフォカッチャで仕上げた。国内生産量 No.1 の宮城県産パプリカを食材に取り入れ、彩りよく演出した。



### 「春野菜ごろごろピザ」

春が旬の野菜を豊富にトッピングし、1枚で主食・主菜・副菜となる栄養満点ピザ。



### 「春キャベツと照り焼きチキンコッペ」

春キャベツの甘みと、柔らかく焼き上げたチキンが魅力の照り焼きチキンコッペ。ビタミンC豊富な春キャベツと、食物繊維・ミネラルを含む雑穀パンを組み合わせ、栄養と美味しさを楽しめる。



### 「ポンデケーショ」

和菓子の三色団子をパンにアレンジし、春の限定感があふれる一品。ポンデケーショは、小麦粉不使用のグルテンフリー生地。小麦アレルギーにも配慮して考案し、春らしい味わいのイチゴと抹茶を取り入れた。和菓子テイストで日本らしさを演出しつつ、ターゲットを考慮して和菓子が苦手な方にも手に取りやすいようアレンジした。ポンデケーショ生地のもちもち食感が楽しめる、一つ一つが小さく食べやすいパン。



### 「クロワッサンコロネ」

片手で食べられる映えスイーツ！

「クロワッサン」×「コロネ」

サクサク食感で間食にぴったり。ソフトクリームのコーン型で食べやすく、クレープみたいなおしやれな見た目は、若者に人気！ティラミス味と抹茶味の2種類を選ぶ楽しさがある。



ティラミス味



抹茶味

### 「いちごキャラメルクイニーアマン」

いちごの甘酸っぱさとキャラメルの香ばしさを組み合わせた、ご褒美感のあるパン。

見た目と食べた時の満足感をコンセプトにしたスイーツ系パン。

幅広い世代に親しみやすい、デザート感覚で楽しめる商品を目指した。



以上、今回の【春】パンの開発コンセプトを参考までご紹介しました。