

「食品開発プロジェクト」への参画を検討される企業様へ

同志社女子大学生活科学部食物栄養科学科食物科学専攻 3 年次科目「食品開発プロジェクト」は食物科学専攻の専門性を活かしたプロジェクト科目であり、学生が食品関連企業等の現場に学び、課題解決へ努力する姿勢を養うことを授業テーマとしています。本科目は春学期の「食品開発プロジェクトⅠ」と秋学期の「食品開発プロジェクトⅡ」という別々の科目ですが（それぞれ 2 単位科目）、履修学生はⅠとⅡを両方セットで登録し、1 年間を通じて取り組む通年科目となっています。

当科目は、企業様の商品開発や既存商品・サービスのさらなる向上に寄与することをも目指し、運営しております。科目開講の趣旨に興味・関心をお寄せいただき、共に本学学生への教育・研究活動へのご参画を検討いただける企業様は、お気軽に**お問い合わせ**ください。

プロジェクトのメンバーと役割

食品開発プロジェクトに関わるメンバーは、①学生、②企業、③担当教員です。各連携企業様にはテーマや課題の設定、学生の活動に対する指導・助言をお願いすることになりますが、主体的にテーマに取り組むのは学生です。我々教員は各課題が円滑に進行するために様々な調整等を行います。



- **学生**
企業別にチームを結成し、主体的にテーマを推進。
- **企業**
テーマ設定. テーマ達成に向けて段階的な課題の設定. 企業現場体験の提供.
学生の活動に対する指導・助言.
- **担当教員**
テーマの方向性の調整. 企業-学生間の調整.危機管理.

1 年間のながれ

連携先企業から例年 4 月末に個別のテーマをご提案いただき、5 月からチームに分かれて取り組みます。そして 2 月初旬の成果発表会において、各チームがそれぞれの成果を発表します。各チームでの年間スケジュールはそれぞれ異なりますが、概ね春学期は企業理念や目標、様々な事前調査などの学びを活かして最終的な目標の設定を明確にします。7 月の中間発表の後、目標に向けて各チームでの活動を進めていきます。一例として、2025 年度のデルタインターナショナルチーム（ナッツ類と京の食材を使ったドレッシングの開発）の年間での流れを示しました。各チームでのスケジュールは取り組む内容や目標により異なりますし、また実際にプロジェクトが進行していく中で、スケジュールの変更などもあるため、柔軟に対応していきます。

2025 年度デルタインターナショナルチームでの年間スケジュール プロジェクト前半での取り組み



プロジェクト後半での取り組み



春学期(プロジェクトの前半)：学生がテーマごとに複数のチームを編成し、パートナー企業様と共同でプロジェクトをスタートさせます。春学期では、生鮮品・加工食品・料理メニューなど、食べ物を商材として流通・販売させるために必要な様々な要因について学び、それらを解決するためにはどうしたら良いかをテーマ毎に取り組めます。企業での商品開発や、サービスをもっと売り上げに繋げるためにはどうすれば良いかについて、様々な学習を通して考えます。

秋学期(プロジェクトの後半)：各チームでの課題を明確にしたのち、連携企業担当者の指導を受けながら、具体的な商品開発等へ向けた取り組みを継続して行います。前半の取り組みで抽出した問題をどのようにして解決すれば良いか、市場調査から試作、原価計算等の商品開発に必要な各ステップを学

**食物科学専攻3年次科目
食品開発プロジェクト**

**秋学期
成果発表会**

プログラム

15:00 開会挨拶

15:05 発表15分 質疑応答2分

①株式会社デルタインターナショナルチーム
「「ご縁のハロー」で販路を確保！ナッツと軍のご縁を生かしたドレッシングの開発」

②株式会社京果食品チーム
「ホテルの朝食ビュッフェ用惣菜商品の開発 人手不足解決に向けて」

③旭産良長株式会社チーム
「果糖ビュッフェを使用した健康志向の惣菜の開発」

④城陽西園株式会社チーム
「無添加漬物の西園利用と青背黒豚の郷土産品に向けて」

⑤其美製茶株式会社チーム
「若い世代が飲んでみたい健康ティーバッグ商品の開発」

16:50 閉会挨拶

食品開発プロジェクトとは

食物科学専攻の専門性を活かしたプロジェクト科目であり、食品開発企業等の現場に学び、課題解決を目指すプログラムです。食料を商材とした流通・販路に必要知識を学び、市場調査となる新商品やサービスの開発について取り組んだ成果を報告します。

**2026
2/3
Tue**

15:00-17:00

同志社女子大学
今出川キャンパス
栄養館R401教室

【お問い合わせ】
生活科学部 食物栄養科学科
食品機能学研究室
E-mail: saku2016@nc.doshisha.ac.jp
TEL: 075-314-4229

び、目標達成に向けてチームで取り組みます。本科目後半においては、成果の取りまとめとしてレポートを提出するとともに合同発表会に向けてスライドを作成し、連携先企業担当者及び担当教員による指導を受けます。

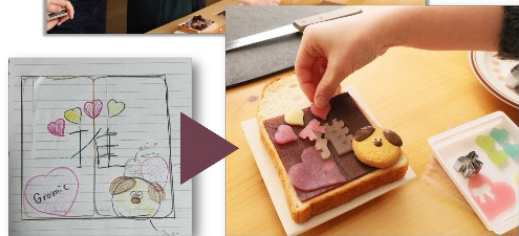
企業様にお願いしたいこと

1年間を通して取り組むプログラムなので、定期的に学生達へのご指導（大学での講義や貴社での見学）やミーティングでのディスカッション等をお願いすることになります。そのため、本プロジェクト科目にご参画頂く企業様には、1年間を通して学生指導の面でご負担をお掛けすることになります。また Teams や Zoom 等の Web 会議システムを用いてのチーム学生達とのディスカッションも可能です。各チームには我々専任教員が1名ずつサポート役としてフォローしますので、詳しい取り組み方については、臨機応変な対応が可能です。

企業様にとってもメリットは多い

本科目にご参画頂く企業様にとってもメリットがございます。

1. 世間から注目されやすい
2. 消費者（若い世代）のニーズを把握できる
3. 学生ならではの着眼点と発想を事業に活かせる
4. 学生の情報発信力を活用できる
5. 社員のモチベーションアップにもつながる



一年を通しての取り組みであるため、学生への助言・指導等でご負担をお掛けすることになりますが、これまでご参画頂いた企業様からは、学生のアイデアや発想を事業に活かした等、いずれも前向きなご意見を頂いております。

一方、学生達にとっては、食品関連企業での実務を学び、新たな商品やサービスの開発など、食物科学専攻に特化したプロジェクト科目に取り組むことで、本専攻での専門的学習を深め、広げるとともに、①実践的なマーケティング思考を身に付ける、②キャリア形成に役立てる（食品業界で働く自分をイメージできるようにする）、③実務家の視点を学ぶことでソーシャルスキルを向上させる、④課題解決へ努力する姿勢と人間力を養えることが期待されます。

履修した学生の声

本科目を履修した学生は秋学期終了時にそれぞれレポートを課していますが、すべての学生が履修して良かったと回答しており、非常に満足度の高いカリキュラムとなっています。学生アンケートから一部を下記に抜粋しました。

- ・消費者の視点ではわからない専門的知識を学んだ。
 - ・開発者の思いを知り、商品に対する見方が変わった。
 - ・利益を得る大変さがわかった。
 - ・パッケージデザインや陳列方法に目が行くようになった。
 - ・仲間と協力する大切さを痛感した。
 - ・一つのものを作りあげた達成感を得た。
 - ・プロジェクトの経験が就活を強力にサポートしてくれた。
- 等々



ご参画頂ける企業様を募集しています！

是非、本専攻での「食品開発プロジェクト」にご参画頂き、学生達と新たな事業展開に取り組みませんか？

ご興味がある企業様は「**お問い合わせフォーム**」より、お気軽にお問い合わせください。

食品開発プロジェクト

科目代表 杉浦 実

