



八千代で製造 神田外語大生が共同開発

日本の伝統菓子、あらゆる米菓子店「東あられ本舗」に伝えようと、神田外語大（千葉市美浜区）の学生らが、八千代市に工場を構え

（東京都墨田区）と連携し、世界各国をイメージした風味の新商品を開発した。11月中旬から一部の商品の販

売が同社の両国本店限定で始まる。

開発したのは鶴岡公幸教授（食産業マーケティング）のゼミ生5人。同ゼミでは



「Petit Voyage（プティ・ボヤージュ）」のパエリア風味（左）（神田外語大提供）

▲ 崔さん（中央）と開発に携わったゼミ生たち＝神田外語大

の煎餅を販売する。エビとアサリでパエリアの味わいを再現。パッケージには同国バルセロナにあるサグラダ・ファミリア教会のイラストをあしらった。食べきりサイズで1個270円（税込み）。

学生側の開発代表を務めた崔炯媛（チェ・ヒョンウォン）さんは「お米に合う洋風料理を探してパエリアにたどり着いた。学内に多い留学生にも親しんでもらえる味付けになった」と自信を見せた。

商品名は、世界の味覚に触れて海外旅行気分を味わってほしいとの思いを込め、フランス語で「小旅行」を意味する「Petit Voyage（プティ・ボヤージュ）」と付けた。

ゼミではこのほか、カナダをイメージしたメープルしょうゆ味のあられ煎餅を開発。さらに、中国の杏仁豆腐味、チュニジア発祥の調味料を使ったハリッサ味の試作も続けている。

※千葉日報 2024年11月7日付掲載 千葉日報社発行

※無断で複製・転載することを禁じます