

## ～世界を感じる、旅するお煎餅～ 神田外語大生 × 老舗米菓子店 東あられ 「両国シリーズ」の新作を発表！

神田外語大学（千葉市美浜区／学長 宮内孝久）外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授ゼミの学生たちは、同じ千葉県内に工場を構える老舗米菓子店「東あられ本舗（以降、東あられ）」（本店：東京都墨田区／代表取締役社長 小林宏太郎）と連携して、コラボ商品「Petit Voyage（プティ・ヴォヤージュ）」を企画・販売してきました。本商品は、「世界を感じる、旅するお煎餅」をコンセプトに、世界各国のフレーバーを楽しめるポケットサイズのあられ煎餅です。第一弾として、昨年10月から“メープル醤油”と“パエリア風”の二種類を販売。今回、第二弾として「ハリッサおかき」と「杏仁豆腐あられ」の二種類が加わります。本商品は、東あられが展開する洋風から和風までさまざまな味を楽しめる「両国シリーズ」として、2025年3月末よりザ・ガーデン自由が丘（そごう千葉店）にて販売予定です。



▲ コラボ商品「Petit Voyage」（イメージ）  
左から「メープル醤油」「ハリッサおかき」「杏仁豆腐あられ」  
「パエリア風」 ※実商品はパッケージが異なります。



▲ 商品企画（試食・打ち合わせ）の様子

### 「Petit Voyage」～世界を感じる、旅するお煎餅～

日本の伝統菓子のあられ煎餅に世界各国のフレーバーを融合させ、「世界を感じる、旅するお煎餅」をコンセプトに企画・開発された「Petit Voyage」。今回の新作は「ハリッサおかき」と「杏仁豆腐あられ」の二種類です。

商品	神田外語大学 鶴岡ゼミ監修 Petit Voyage（プティ・ヴォヤージュ） 【第一弾】メープル醤油（カナダ×日本）、パエリア風（スペイン×日本） 【第二弾（新作）】ハリッサおかき（チュニジア×日本）、杏仁豆腐あられ（中国×日本）
価格	411円（税込）
販売期間・場所	2025年3月末～／ザ・ガーデン自由が丘（そごう千葉店）予定 ※京成千葉駅より徒歩約1分 ※一部フレーバーのみの取り扱いになる可能性あり

## 企画経緯

2019年当初、東あられ本舗と鶴岡ゼミの学生たちは、本学の卒業式でコラボ商品の販売を予定していましたが、コロナ禍の影響でプロジェクトが中断していました。コロナ禍の収束を経て、2024年5月からプロジェクトが再開。東あられの小林宏太郎社長とゼミ生たちが何度も打合せを重ねながら、フレーバーの企画立案をする一方、パッケージシールのデザインなど試行錯誤しながら、完成させました。

第一弾として、昨年10月から「メープル醤油」と「パエリア風」の二種類が販売され、大好評を得ました。そこで、今回は第二弾として「ハリッサおかき」と「杏仁豆腐あられ」の二種類が加わります。

異文化理解を学ぶ本学の学生として、日本の伝統菓子のあられ煎餅に世界各国のフレーバーを融合させ、「世界を感じる、旅するお煎餅」をコンセプトに、本商品の企画を行いました。

### <プロジェクトメンバーのゼミ生たち>

- ・関口 小百合（せきぐち さゆり）さん／外国語学部 国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 3年
- ・山本 知紗（やまもと ちさ）さん／外国語学部 アジア言語学科 中国語専攻 3年
- ・笹目 彩遥（ささめ あすみ）さん／外国語学部 国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 3年
- ・霜村 里咲（しもむら りさ）さん／外国語学部 国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 3年
- ・崔 炯媛（ちえ ひょんうおん）さん／外国語学部 国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 4年

### ゼミ生コメント(代表者)

外国語学部 国際コミュニケーション学科 国際ビジネスキャリア専攻 3年 関口 小百合（せきぐち さゆり）さん

第二弾では、前回に続き「日本にいながらも海外旅行をした気分を味わって欲しい」という思いと共に、「知っている国以外にも魅力的な国があることを広めたい」というコンセプトを加えてアイデアを出し合いました。あまり市場にない味に挑戦しているため悩むこともありましたが、試食会を重ねるごとに、私たちの想像を超える味を引き出してくれる東あられさんとの商品開発は楽しさを感じると共に、とても刺激的な経験となりました。自国の食文化で知る世界の味をぜひ楽しんで頂きたいです。

### 東あられ本舗コメント

代表取締役社長 小林 宏太郎（こばやし こうたろう）氏

前回いただいたお話は、神田外語大学ならではの企画で、複数言語でせんべいにお祝いの言葉をプリントしたものでした。今回の企画はそれを更にブラッシュアップしたものとなり、色々な味のあられを作ってきた弊社にとっても新たなチャレンジとなりました。昨年に商品化された「メープル醤油」と「パエリア風」に加えて、今回は「ハリッサおかき」と「杏仁豆腐あられ」という2種類の味わいのものが加わりましたが、何れも市場では見かけないフレーバーとなっております。この機会にご笑味いただけますと幸いです。

### 鶴岡ゼミについて

外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のもと、マーケティングを実践的に学ぶことを目的としており、食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手がけてきました。現在4年生7名、3年生12名が所属。過去にも地元千葉県にある食品企業と連携をして、いくつもの商品を企画・商品化して参りました。

<過去のコラボ事例>

- ・日本酒の蔵元「飯沼本家」 : [https://www.kandagaigo.ac.jp/group\\_news/pdf/160524\\_fair.pdf](https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/pdf/160524_fair.pdf)
- ・千葉県洋菓子協会 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/53894/>
- ・洋菓子店「スイーツミズノヤ」: <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/>  
<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/250012/>
- ・ミニストップ : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/227939/>
- ・高秀牧場 : <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/230708/>
- ・焼きたてパンの店「ピーターパン」: <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/321233/>
- ・イオントップバリュ : [https://www.kandagaigo.ac.jp/group\\_news/detail/0103\\_0000010146.html](https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010146.html)
- ・東あられ(2024年10月) : [https://www.kandagaigo.ac.jp/group\\_news/detail/0103\\_0000010545.html](https://www.kandagaigo.ac.jp/group_news/detail/0103_0000010545.html)

## 老舗米菓子店「東あられ本舗」について

1910年(明治43年)、東京両国にて初代小林栴恵美が創業しました。以来、115年に渡り「美味しいお菓子を通じて喜びと幸せを」をモットーに米菓づくりに励んで参りました。近年は、ゴダチーズやパクチー、トリュフ塩など、新たな味わいにも積極的に挑戦しております。また、両国本店が葛飾北斎の生誕地域にあることから、北斎の絵柄を用いた商品づくりも行っており、北斎の画業を伝える活動も行っております。



## 関連リンク

【神田外語大学 HP】 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/>

【東あられ HP】 <https://www.azuma-arare.co.jp/>

【ザ・ガーデン自由が丘】 <https://www.garden.co.jp/>

※本学から配信されるプレスリリースはSDGsに基づいた教育環境充実の一環として、UD(ユニバーサルデザイン)フォントで作成されています。<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/52433/>

## 本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先

神田外語グループ グループコミュニケーション部 担当: 三上山 雄亮

TEL:03-3258-5837(平日9:30~17:00) FAX:03-5298-4123 E-mail: [media@kandagaigo.ac.jp](mailto:media@kandagaigo.ac.jp)

※神田外語グループ公式Twitter(X)アカウントはこちら: @kandag\_official

