



## 割烹 音羽鮨 × 武庫川女子大学 産学連携で取り組むスペシャルコラボ弁当 新シリーズ第1弾「秋」を発売中

武庫川女子大学経営学部と「割烹 音羽鮨」（西宮市北名次町）が産学連携で新商品開発に取り組むプロジェクトが4年目を迎え、より華やかさを増した新シリーズ商品の発売が始まりました。「魅（み）ゆる四季の移ろい 華やぐひととき、味わい深く。」をテーマに、学生たちのアイデアを取り入れた季節ごとのスペシャルコラボメニュー4種類。10月10日から11月24日まで第一弾「秋」を発売しています。今後、冬（12月10日～）、春（2025年3月10日～）、夏（2025年7月10日～）を順次発売します。

また、今回から新たに登場した1年分（秋～夏計4種）のサブスクカードで20%割引も。学生たちの発想力を生かしたコラボメニューにご注目ください。

武庫川女子大学経営学部では、実践学習の一環で2021年度から音羽鮨と共同で特色あるメニュー開発に取り組んでいます。

1年目は「ここでしか買えない商品」をテーマにブランド認知を目指してアイデアを提案。2年目は1年目のアイデアをさらに磨き上げ、「お花見」「母の日」「健康」のテーマでコラボ弁当を商品化しました。3年目の昨年度は「四季の移ろい」をテーマに季節ごとのコラボメニューを開発。新シリーズ商品として今回の発売に至りました。さらに現1、2年生は今年10月から新たな商品開発に取り組んでおり、来年の発売を目指しています。

新シリーズ「魅（み）ゆる四季の移ろい 華やぐひととき、味わい深く。」の開発に取り組んだのは2023年度のプロジェクトチーム（現2年生10人、現3年生2人／指導教員：黄ティティ）。これまでの活動でコラボ弁当の認知が広がり、人気も定着したことから、メニューだけでなくパッケージから商品や音羽鮨に対する“ファンづくり”も目指しました。学生12人は春夏秋冬の4グループに分かれ、市場調査やトレンド研究を実施。今年2月、年間を通じた商品開発とリピーター獲得につながる提案を行いました。これを受け、四季折々を味わえる弁当のアイデアを音羽鮨が採用。学生の試食等を経て、商品化しました。

コラボメニュー第1弾「秋」のテーマは「染まりゆく紅葉（いろは）と実りに満ちる。」。木の葉が少しずつ色づき、燃えるような紅葉に変わる様子をレンコンやキノコ、かぼちゃなど秋の食材と、手毬鮎で表現しています。販売期間は10月10日から11月24日まで。以後、第2弾の「冬」は12月10日から25日と2025年1月10日から2月11日まで、第3弾「春」は、3月10日から4月20日、第4弾「夏」は7月10日から8月24日に発売予定。

単発購入のほかに一年を通して全4点をお得に楽しめる継続購入プランの受付は11月23日まで。商品の詳細は、同封のチラシをご覧ください。

この件についての取材のお申込み、お問い合わせは  
 武庫川女子大学広報室  
 TEL 0798-45-3533  
 E-mail kohos@mukogawa-u.ac.jp までお願いします。



2023年度プロジェクトメンバーによる試食会（左）と最終プレゼンテーションの様子