

■ 商大生×新倉屋の和菓子"おたるの輝光"新発売 (2019/03/07)

[Tweet](#)

小樽商科大学(緑3)の商学部企業法学科教授・河森計三ゼミ生が、創業124年目の和菓子屋新倉屋と連携し、商大と小樽らしさを併せ持つふるさとの味を意識した商品の製作に取り組み、このほど「おたるの輝光(きこう)」が完成。

3月6日(木)、市役所(花園2)2階記者室で記者発表が行われた。

実学指向の法学教育を行っている同ゼミでは、同大の土産を世界にと大きなスローガンを掲げて企画製作しようと、2017(平成29)年11月にスタートさせた。

小樽の歴史や創業124年目となる老舗店の歴史を踏まえ、2018(平成30)年10月に、同大学生や留学生等へ実施したアンケートを参考に検討を続け、同年12月にほぼ形ができ、本日の完成発表に至った。

商品名の「おたるの輝光(きこう)」は、本学創立25周年の際、学校新聞「緑丘」(1936年大94号)に掲載された言葉で、和田学長も入学式等で幾度も紹介している「北に一星あり。小なれどその輝光強し」が由来となり、パッケージには、同大のユニバーシティカラーのエンジを基調色に、星や校門、春に咲くエゾヤマザクラをあしらひ、校章に使われている「商」の文字を型押しして、商大らしさを強調した。



同店の小樽美人スイーツや市内高校生とのコラボ商品の開発に力を注ぐ、菓子職人・松田莊平氏の協力を得て、生地にバターやコンデンスミルクを使い、余市産リンゴの食感を残したプレザーブを混ぜ込んだリンゴ餡を包み、ミルク饅頭にした。

三浦優佑さん(23)は、「2年間かけてゼミ生と新倉屋と連携して作り上げ、小樽を象徴する新しい菓子ができた。世界に発信するつもりで試作を繰り返した。リンゴの食感が美味しく、好き嫌いなく食べてもらえる。大学としても私としても、初めての貴重な体験をした。これからどんどんPRしていきたい」と話した。

18日(月)の同大卒業式で、5個入り700円(税込)を600セット限定の発売を皮切りに、新倉屋本店をはじめ市内3店舗で販売を開始。パッケージ完成後には、新倉屋各店舗と同大生協でも1個130円(税別)で取り扱う予定。さらに、4月2日(火)入学式でも販売を予定している。

◎新倉屋

◎小樽商科大学

※河森教授の氏名訂正依頼済みです。