## 農学部デザイン農学科 専攻基礎実験実習・演習

## 新商品の企画と開発(全3回)

## デザイン農学の学生が考えるZENBペーストと Brown Bread を使ったサンドイッチの開発



東京農業大学農学部デザイン農学科食機能科学研究室とZENBジャパン、食育アカデミー、 麻布十番モンタボー、柴田書店の共同企画

①新商品の企画とマーケティングについて、実際の商品を例に企業の方に講演

第1回概要

外部講師 株式会社 Mizkan 長岡雅彦氏(株式会社ZENB JAPAN)

パン食文化研究室 青沼一彦氏

②商品をサンドイッチメニュー開発のための<u>試食</u>とアンケートを実施

第2回 概 要

試食は、野菜ペースト5種と全粒粉パン

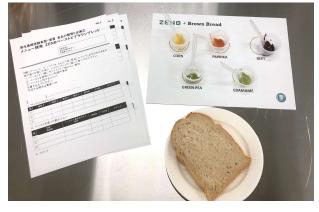
③【座談会】 サンドイッチのメニュー開発

第3回 概 要

・麻布十番モンタボー鈴木シェフを交えた、具体的なメニュー開発

・10名以上の希望者の場合は、複数回に分けて実施

・アンケートと座談会で開発したメニュー案の一部は実際に製品化して販売予定



②試食内容とアンケート



②試食の様子



③座談会の様子