

考えた人すごいわ×飯能信用金庫×医療栄養学科 ～絆をつなぐ幸せのパン～

薬学部医療栄養学科パンプロジェクト

1.活動の概要

本取組は、埼玉県所沢市に本社を構え、食パン専門店「考えた人すごいわ」を展開する有限会社かんながらと、地域企業を支援する取り組みを行っている飯能信用金庫、城西大学薬学部医療栄養学科による産学連携の共同開発プロジェクトである。2023年度から活動を始め、埼玉県産の食材を使用して、地域の活性化を担うためのパン開発をコンセプトに、商品の立案から販売までを学生が主体となって行っている。

第1弾となる2024年度は、埼玉県秩父地方の食材をテーマにアイデアを考えた。本プロジェクトは有志の学生で構成されており、1年生18名、2年生15名が活動している。



考えた人すごいわ

Il est fabuleux, ce créateur.

飲食店を運営するオーネスティグループの(有)かんながらが展開する食パン専門店。独自開発の食パンは、厳選素材と独自製法、コンベクションオーブンにこだわり、トーストせずそのまま食べても美味しい口どけと味に仕上げられている。試行錯誤を重ねて開発された、本当に美味しく飽きのこない本気の高級食パンを主に販売している。厳選素材・独自製法・コンベクションオーブンにこだわり尽くし、薄い耳でほどける口どけに仕上げた、そのままだが美味しい高級食パンが人気。



考えた人すごいわ
Il est fabuleux, ce créateur.

×



飯能信用金庫

×



秩父

×



城西大学

アイデア出し

試作・試食会

広告物制作

販売

農場訪問 (2023年度)
厨房見学・パン作り体験
(2024年度)

高麗祭で先行販売

第1弾 (2023年度) の活動



「さつまいもクリームパン」



「まるでネギ!パン」

1年生13名で活動した。15個のアイデアから2個を商品化し、高麗祭で先行販売した。両日とも午前中のうちに売り切れとなり、2日間の学園祭で合計289個を売り上げた。

地域連携活動発表会

2024

2.第2弾(2024年度)の活動

1年生18名、2年生15名で活動しています。
秩父地方の食材を使ったパンというコンセプトでパンを考えます。



厨房見学、パン作り体験

2024年7月 考えた人すごいわ ブレッドパーク所沢店で厨房見学、パン作り体験をした。見たことのない厨房機器の説明やパンが店に並ぶまでの話を聞き、興味津々だった。厨房体験では、1日目は塩パンとソーセージロールを、2日目は塩パンとあんぱんの成形を体験した。



初めてパンの厨房を見学させていただき、パンの種類が豊富で作るのに時間がかかるにも関わらず、一つ一つ手作業で作られているのがすごいと思いました。また、実際にパンを作らせていただき、形や大きさを均一にしながら作るのはとても難しいと感じましたが、パンがどのように作られているのか知ることができ、貴重な経験になりました。

パン屋さんの厨房を実際に見るという機会がほとんどなかったため、たくさんの機械や製造過程を知ることができ良い経験になりました。

パン生地に流行りの生地があるという事を初めて知り、時代や流行によって人の好みが変わるごとにパン生地を変化させている、ということに魅了されました。

体験後の学生の感想

どんなパンが商品化されたのか、高麗祭で確かめてみてください！

第2弾 (2024年度) 28個のアイデアから ?? 個商品化

- ・2色パン
- ・メープルマドレーヌあまあま
- ・メープルと大麦のフロランタン
- ・シフォン
- ・そば茶シフォンケーキ
- ・メープルプリンブリュレ
- ・ナスのミートロールパン
- ・ベーグル〜ソイソースを添えて〜
- ・チャーパン
- ・まーぶる食パン
- ・メープルベーコンパン
- ・大麦ジャム食パン
- ・メープルバター塩パン
- ・メープルブレット



- ・醤油キャラメルパウンドケーキ
- ・メ茶マール
- ・たろなっちゃん ~soy sauce taste~
- ・ルビーパン (ブドウパン)
- ・メープル食パン
- ・マヨ醤油ベーコンパン
- ・メープルカステラ
- ・メープルジャムクッキー
- ・メープルフロランタン
- ・和風クリームパン
- ・紅茶カヌレ
- ・みかんベーグル
- ・抹茶パウンドケーキ
- ・六条大麦メープルラスク



「ミーティングの様子」

ミーティングや試食会を重ねて、商品化される。他の人のアイデアを聞いて、発見もあるようだった。



今年度も高麗祭で販売します！

2024年11月3日(日・祝)、4日(月)

