

報道関係様各位

2023年7月17日

春日井製菓株式会社

武庫川女子大学との産学連携プロジェクト！

「花のくちづけ×SDGs」をテーマにしたイベントを開催

メーカーを志す女子大生が考えた“自分たちのためのキャンディ”をお披露目

春日井製菓株式会社(本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長:春日井大介、以下当社)は、大学生が企業と共に商品化をめざすSカレ(Student Innovation College)を通じ、武庫川女子大学経営学部と産学連携取り組みを開始しました。メーカーを志す大学生たちが春日井製菓ロングセラーキャンディ『花のくちづけ』の限定パッケージを考案。さらに2023年7月8、9日には、ららぽーと甲子園にてSDGsについて楽しく学ぶ巨大ガチャイベントを開催いたしました。



Sカレの取り組みについて

Sカレ(エスカレ:Student Innovation College)とは、全国の大学生と企業が協同し、企業が提示するテーマに合わせた商品企画・開発を実際に行っていく大学ゼミ対抗のマーケティングインターカレッジです。昨年開催16年目を迎えたSカレ2022では、31大学36ゼミ総勢531名の大学生たちが優勝をめざし、2023年秋の最終オリエンテーションに向けて企業と共に企画実現に向けて活動しています。

春日井製菓株式会社は武庫川女子大学経営学部の高橋ゼミとタッグを組み、「花のくちづけ×SDGs」というテーマで、大学生が考える“自分たちのためのキャンディ”の考案を依頼。1年以上の時間をかけ、商品企画、パッケージデザイン、そして商品をお披露目するイベントの計画に共に取り組んでまいりました。

花のくちづけについて



1984年に発売された甘酸っぱい味わいのミルクスモモ味のキャンディ。

可愛らしいピンク色の見た目と、うるう年を含む全366日の誕生花と花言葉が入った個包装パッケージが特徴で、2024年には発売40周年を迎えるロングセラー商品です。

購入者の70%以上が女性であり、特に30・40代の購入率が高い花のくちづけは、「お菓子とお花を通して、日本を明るく元気にするブランド」になるために、10・20代にも商品の魅力を知ってもらうため大学生の力を借りることにしました。

学生考案 限定パッケージの花のくちづけ

学生たちによる「若者はキャンディを食べない」というアンケート結果をもとに、「どうすれば若者に手に取ってもらえるキャンディになるのか？」を模索。「粒数が多く食べきれない」「カバンの中で散らかる」という若者が袋キャンディを買わない理由の一つを解消するために、カバンにも入れやすいコンパクトなサイズのチャック付き袋を採用。またパッケージには花のくちづけの特徴でもある花言葉と誕生花を掲載し、学生考案の12か月分の花言葉を元にした12種類の恋のメッセージを入れることで、若者からの共感を得ることをめざしました。

またデザインにもこだわり、従来のピンクから紫の基調に変更。ミーティングする中で見えてきた「少し背伸びをしたい」という女子大生のリアルな心境を取り入れた、大人っぽいデザインとなりました。



Funygic 恋花ガチャイベント



限定パッケージのお披露目イベントとして、兵庫県西宮市の商業施設「ららぽーと甲子園」にて2023年7月8日(土)、9日(日)の2日間、武庫川女子大学高橋ゼミと春日井製菓が共同で企画した「Funygic 恋花ガチャイベント」を開催。会場には花のくちづけ仕様にラッピングされた全長2.4mの巨大ガチャを設置。限定パッケージの花のくちづけと共にロスフラワーを使用したハンドメイド雑貨をカプセルに詰め込んだ「SDGsについて楽しく学べる」イベントとして実施しました。

会場には2日間で約1,000名が来場。Instagramでイベントを知り訪れた20代女性は「花のくちづけは今回のイベントで初めて知りました。会場も商品もとても可愛くて素敵でした！」とコメント。また学生作成のパネル展示では「花屋では仕入れ量の約30~40%が捨てられてしまう」といったロスフラワーの深刻な問題が掲載され、多くの来場者が足を止め熱心に読んでいました。イベント企画のリーダーを務めた武庫川女子大学高橋ゼミ4年生の田中里奈さんは、「この2日間、来てくださった皆様笑顔になっていただけたことがとても嬉しかった」と語りました。

武庫川女子大学高橋ゼミと春日井製菓はSカレ2022最終発表に向け、引き続き産学連携の取り組みを行ってまいります。

●春日井製菓株式会社について

1928年に愛知県名古屋市で創業し、現在はキャンディ、グミ、ラムネ、こんぺいとう、豆菓子など幅広い年齢層に支持される菓子を手掛ける菓子メーカーです。「花のくちづけ」の他に、『つぶグミ』、『黒あめ』、『キシリクリスタル』、『ミルクの国』、『グリーン豆』など、昭和の時代から続くロングセラーのお菓子をつくっています。「おいしくて、安心して多くの人々に愛され続けるお菓子作り」という経営理念の追求のため、国際規格である食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」や品質マネジメントシステム「ISO9001」の認証取得といったインフラ面と、商品アイデアや業務改善など、年齢や部署を超えて全員が主体的に参加できる制度やワークスタイルを採り、日々、笑顔の粒をつくっています。

公式 HP: <https://www.kasugai.co.jp/>

公式 Twitter: 春日井製菓【公式】(@KasugaiSeika) <https://twitter.com/KasugaiSeika>

公式 Instagram: 春日井製菓【公式】(kasugai_seika_official) https://www.instagram.com/kasugai_seika_official/

【本件に関するお問い合わせ先】

春日井製菓 広報 : 田内 MAIL: cpc@kasugai.co.jp