

NEWS RELEASE

2014年10月24日

株式会社沖縄ファミリーマート

**「ガクP 沖縄リーグ 2014」
2014年10月28日(火)開幕！！
県内大学生がコンビニ商品を開発！
～ 商品開発から販売促進まで行う実戦型インターンシップ ～**

沖縄ファミリーマート(本社/那覇市 代表取締役社長 大城健一)は県内の大学生を対象にした実戦型インターンシップ「ガクP沖縄リーグ 2014」を開催し、商品開発から販売促進まで企業マーケティング活動に関する体験実習を、実施してまいりました。

8年目を迎える今年は、テーマを「もっと沖縄を元気に！」とし、健康への関心が高まる沖縄県内の社会環境を捉え、体にやさしいコンビニメニューを開発し、新たに食の有識者3名(管理栄養士・野菜ソムリエ・国際中医薬膳師)にサポーターとして参加いただき、学生と企業と3者が取り組んだ当社初めての事例となります。

商品開発では、大学ごとに1アイテムを約3ヶ月かけて製作し、同期間に学生自ら考えた商品開発やWeb用CM(各大学ごと6種類)の演出など、各大学のアイディアに基づいた販促活動を展開して参ります。

私どもは、これからも本プログラムをはじめとした未来の沖縄を支える若い力の育成について、社会貢献活動の一環として取り組んで参ります。

記

開催期間(ガクP 商品販売期間)2014年10月28日(火)～11月17日(月)21日間

開催場所(ガクP 商品販売場所)沖縄ファミリーマート全店(243店舗)

<県内6大学 参加学生>

沖縄大学・沖縄国際大学・沖縄県立芸術大学・沖縄キリスト教学院大学・琉球大学・名桜大学

<食の有識者>

- ・管理栄養士・健康運動指導士 伊是名カエ
- ・シニア野菜ソムリエ 徳元佳代子
- ・国際中医薬膳師 宮國由紀江



◆沖縄大学開発「がんじゅう玉 すき焼き風おむすび」価格180円(税込)

<商品コンセプト>

コンセプトは“食欲の秋にぴったりのおむすび”。

<商品説明>

すき焼き風に味付けしたお肉は脂身の少ない牛肩ロースを使用し、油を使わず煮込み調理にすることで肉に含まれている余分な油も落としています。個性豊かなこだわりの16種類をブレンドした雑穀米を使用することで、おいしくてからだに優しい商品です。



◆沖縄県立芸術大学「ちゆるーりもずくあんおむすび」135円(税込)

<商品コンセプト>

コンセプトは“手軽に新しいおいしさと健康を応援”。

<商品説明>

食事制限のような“我慢するカロリー制限”ではなく、低カロリーであるもずくの食材をおむすびの中に包み込んだ、お腹いっぱいになれる商品を目指しました。もずくの新しい食べ方の提案として、もずくあんをおむすびの具材に取り入れています。沖縄に親しみのあるもずくを使用することで、もっと沖縄を元気にしたいです！



◆琉球大学「おからだ思いやりいなり」250円(税込)

<商品コンセプト>

コンセプトは“Everyday酢マイル”。

<商品説明>

わたしたちが開発したおからだ思いやりいなり寿司は、食べた時に心から笑顔になっていただきたいという想いを込めて開発しました。いつでも食べたいときに手軽に召し上がっていただけるよう、おからを使ってからだに優しい商品に仕上がっています。いなりは3種類ともおいしさにこだわり、食べる順番も考慮した商品に仕上げました。



◆名桜大学開発「結カフィDish」 価格498円(税込)

<商品コンセプト>

コンセプトは“見た目目目を引くような弁当”。

<商品説明>

おいしさだけではなく“美しさ”にこだわったところがポイントです。商品名の「結」は、お客さまと「健康」「元気」「おしゃれ」「ファミリーマート」を結ぶ、“架け橋となる商品になりたい”という願いを込めています。バターライスにグリルチキンと野菜・トマトソースを組み合わせ、彩りの良いワンプレートです。



◆沖縄国際大学開発「旨辛ていーだパン」 140円(税込)

<商品コンセプト>

コンセプトは“体をもっとHOTに元気に！”。

<商品説明>

時間がない朝、手軽に朝食を食べたい！という方向けに、クセになる辛さに仕立て、大きなベーコンにこだわって商品を開発しました。全粒粉入りもちもち生地に、ごろごろベーコン、ピリ辛マッシュポテトに玉ねぎ入りチリソースと腹持ちがよくスタミナのある商品に仕上がっています。



◆沖縄キリスト教学院大学開発「Guavament(グアバメント)」258円(税込)

<商品コンセプト>

コンセプトは“沖縄にグアバ革命！新感覚スイーツ☆”

<商品説明>

「グアバ党」という架空の政党が、グアバの良さを広めるというストーリーを作り、「Government(政治)+Guava(グアバ)=Guavament(グアバメント)」という商品名にしました。グアバゼリー・パンナコッタ・チーズケーキが一度に楽しめるほか、豆乳・豆腐・紫芋を使用することで、からだに優しいデザートに仕上がっています。

