

NEWS RELEASE



2016年10月7日

株式会社沖縄ファミリーマート

「学P 沖縄リーグ 2016」 2016年10月5日（水）発売！！ 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践型インターンシップ ～

株式会社沖縄ファミリーマート（本社／沖縄県那覇市 代表取締役社長 野崎真人）は、今年で10回目となる県内大学の学生を対象にした実践型インターンシップ「学P沖縄リーグ2016」を開催し、沖縄県内7大学として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いたしました。

今年は「世界の掛け橋」を開発テーマとし、大学ごとに1アイテムを7月より約3ヶ月かけ、学生自ら考えた商品開発やCM（各大学ごと7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まいります。

私どもは、2007年に初めて学Pプログラムをスタートし、今年で10回目という節目となります。

地元資本のコンビニチェーンとして29年の実績と責任に基づき、これからも、学P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まいります。

記

開催期間（学P 商品販売期間）2016年10月5日（水）～10月17日（月）13日間

開催場所（学P 商品販売場所）沖縄ファミリーマート全店（302店舗）

＜県内7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・名城大学
沖縄女子短期大学



【7大学別商品一覧】

◆弁当 沖縄大学

「ゴールデンタコライス」 売価500円

<商品開発コンセプト>

働き盛り20代~30代男性をターゲットにボリュームのある仕立てに致しました。沖縄の人に馴染み深いタコライスのご飯には、刻み野菜入りカレーピラフを使用し、県民食でもあるボリュームのあるガーリックチキンを乗せました。2種類のメニューが一度に味わえます。パッケージデザインにも500円硬貨デザインを載せております。



◆調理パン キリスト教学院大学

「タンドリーチキンとタルタルフィッシュのガブガブサンド」 売価298円

<商品開発コンセプト>

20~50代男性をターゲットに、ボリュームのあるロールサンドを開発。日本とインドの味二つが一度に楽しめる商品。白いもちりしたパンに、わさび入りタルタルソースをかけたフィッシュフライと、ポテトサラダを乗せたスパイシーなタンドリーチキンをサンドしました。がっつり食べたい人へ向けた商品。



◆調理パン 沖縄女子短期大学

「トルティー和」 売価260円

<商品開発コンセプト>

時間のない学生や働く女性、主婦など忙しい女性のために開発。片手で食べやすいようにトルティーヤで野菜やチキンを巻いた商品です。沖縄県産の鶏肉を使用し、女性が好む梅を使ったジュレソースやキャベツ、チーズソースを合わせて、朝ごはんや昼ごはんにちょうどいいボリュームの商品に仕立てました。沖縄の鶏肉と日本を代表する食品梅を使ったメニューで和を表現しています。



◆パン 琉球大学

「森のどうぶつパン」 売価130円

<商品開発コンセプト>

1. 女性にひとときの休息を与えることを目的とした商品。
2. 世界共通語として広がっている“Kawaii（可愛い）文化”をイメージして商品デザイン。
一口サイズのだまご風味のやさしい甘さにこだわった洋菓子に学生がデザインした「ウサギ」「くま」「ねこ」「にわとり」の焼印を押した今までにない新しい商品として開発。



【7大学別商品一覧】

◆パン 沖縄県立芸術大学

「ちんすこうタルトパン」 売価 1 3 8 円

<商品開発コンセプト>

沖縄の伝統お菓子である「ちんすこう」を取り入れたパンを考案。県内外の方に新たなちんすこうの食べ方を楽しんで頂けるように、ふんわりパンの下生地には、ちんすこうタルトを使用しほどよい甘さのチーズクリームを絞り焼き上げました。味・彩のアクセントとして、甘酸っぱいグランベリーをトッピング致しました。デザート風新食感のパンです



◆デザート 名桜大学

「南国Sweets」 売価 2 4 0 円

<商品開発コンセプト>

沖縄県産のシークワサーとアセロラを使用したデザートです。さっぱりとしたシークワサーゼリーにアセロラムース、アセロラジュレ、シークワサー入りホイップクリームを重ね、色鮮やかに仕上げました。4層それぞれの食感と味が一度に楽しめ、またさっぱりとした味わいで食後のデザートにも最適の商品です。デザートカテゴリーを強みに他大学商品との併買や手土産需要を狙います！



◆デザート 沖縄国際大学

「くるごーぽー」 売価 2 2 0 円

<商品開発コンセプト>

伝統的な沖縄菓子「ぽーぽー」に着目して開発。黒糖生地を使用し、中に白玉団子とみたらしホイップ、カスタードホイップを加え和と洋を組み合わせ、大胆にアレンジしました。
(沖縄菓子の現代版)
食べやすさも考慮し、ワンハンドで食べられる形状にしました。

