

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025年11月10日

**共立女子大学、住商フーズ株式会社、株式会社西友の共同開発商品
“食卓を彩る秋のご褒美惣菜”
共立女子大学食物栄養学科の学生が考案したお弁当やスイーツを
11月10日より西友関東約110店舗で販売開始**

株式会社トライアルホールディングス（本社：福岡県福岡市、代表取締役：永田 洋幸）傘下の株式会社西友（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：樋木野 仁司 以下「西友」）は、共立女子大学・共立女子短期大学（東京都千代田区 学長：佐藤雄一、以下：共立女子大学）と、住商フーズ株式会社（代表取締役社長：岡本 誠也 本社：東京都千代田区、以下：住商フーズ）と共同開発した学生考案の惣菜3商品を、「ラボ活 Kitchen」シリーズとして2025年11月10日（月）から11月30日（日）の期間、関東の西友約110店舗^{※1}にて順次販売いたします。

共立女子大学は、住商フーズと2022年2月に連携協定を締結し、住商フーズの取扱商材である「種子島産粗糖^{※2}」の認知度向上を目指した「種子島産粗糖プロジェクト」に取り組んでいます。本プロジェクトは2025年度で4年目を迎え、今年度は、住商フーズの取引先企業である西友が、プロジェクトとして取り組む惣菜の共同開発に新たに参加し、以下の3商品を販売いたします。

※1 西友の一部関東での販売となります。販売店舗数は変更になる場合がございます。

※2 種子島産粗糖：鹿児島県種子島のサトウキビを原料とした、未精製の砂糖。精製された砂糖に比べ、

ミネラル成分（カルシウム、カリウム、マグネシウムなど）が多く含まれ、コクと優しい甘みが特長。



■「ラボ活 Kitchen」商品概要

今回販売する惣菜は、“食卓を彩る秋のご褒美惣菜”をテーマに、住商フーズの取扱商材である「種子島産粗糖」を使用したレシピを共立女子大学家政学部食物栄養学科の学生が考案し、西友が商品化しました。学生ならではの発想で「季節感」「彩り」「おかずのオリジナル性」を盛り込み、旬の食材（きのこ、かぼちゃ、さつまいも）や健康面を意識しました。なお、本商品は学生発案とわかるようシリーズ名を「ラボ活 Kitchen」と名付けました。

NEWS RELEASE

(1) 秋のほっこり鶏ごぼう唐揚げ弁当

価格

販売エリア



税抜 499 円 税込 538.92 円

一部関東

秋を感じられるきのこやかぼちゃを使用。

鶏ごぼう唐揚げは、衣にごぼうを混ぜることでごぼうの風味と肉の旨みが合わさった美味しい味わいを楽しめます。

かぼちゃサラダには、ホワイトチョコをトッピングすることで、スイーツ感覚で味わえます。

炊き込みご飯には、「種子島産粗糖」を使用しています。

〈学生コメント〉 秋の味覚が感じられ、野菜も摂れるお弁当です。

(2) いももちけんぴ

価格

販売エリア



税抜 239 円 税込 258.12 円

一部関東

旬のさつまいもをベースに使用した「いももち」に、「種子島産粗糖」等を使用した甘い大学いものタレをたっぷりと絡めています。さらに、「いももち」の上には碎いた「さつまいも芋けんぴ」をトッピングし、もちもち感とサクサク感が楽しめる一品です。

〈学生コメント〉 カリカリ・もちもち食感を一度に楽しめる、肌寒い季節に嬉しい温かいスイーツです。

(3) 焼き油淋鶏&エビチリ玄米入り DON

価格

販売エリア



税抜 499 円 税込 538.92 円

一部関東

「焼き油淋鶏」は鶏もも肉を使用し、あえて揚げずに焼くことで、食べ応えがありつつもヘルシーに仕上げました。

焼き油淋鶏のタレには、「種子島産粗糖」を使用しております。エビチリには、長ネギをたっぷり入れたコクのあるチリソースで味付けしています。

中華風スープで炊き上げた玄米入りのご飯は、ボリューム控えめの 130 g です。副菜には、ほうれん草ナムルも添えています。

〈学生コメント〉美味しいものをしっかりと、かつヘルシーなものを食べたいという消費者視点をコンセプトにした商品です。

NEWS RELEASE

■取り組み概要

本取り組みは、共立女子大学 家政学部食物栄養学科 近堂知子教授指導のもと、調理学研究室の4年生6名が「商品開発」をテーマとする卒業演習として参加したものです。学生は、これまでに学んだ調理学・栄養学・食品衛生学などの知識を活かし、種子島産粗糖をはじめとする住商フーズの商材を用いて、柔軟な発想による新たな商品の開発に挑戦しました。

(スケジュール)

2025年4月 キックオフ、顔合わせ、西友担当者より会社説明及び商品開発の考え方について学生に
レクチャーを実施

住商フーズ担当者より種子島産粗糖をはじめとする住商フーズの取扱商材についてレクチャーを実施

5月 西友の売り場を視察し、市場調査（客層、売れ筋商品、価格、陳列方法など）を実施

ターゲット設定、レシピ考案に向けた三者でのディスカッション開始

7月 フィールドワーク（西友 埼玉CK（セントラルキッチン）見学）実施

8月 企画書（レシピ、販促イメージ、こだわりポイント）を提出



西友担当者への
ターゲット等の企画案発表



ディスカッションの様子①



ディスカッションの様子②



試作の様子

5月の視察では、実際に商品が並ぶ売り場を調査・分析し、学生自らがターゲットを設定したうえで、レシピの考案を開始。7月は西友埼玉CKの見学を実施し、製造工程や品質管理体制の見学、開発担当者とのディスカッションを通じて、机上だけでは学ぶことができない生産現場を見て学ぶことができました。

8月には、学生から両社へ商品提案を行い、レシピの商品化に向けて、食材の配色や量、容器の色など細部まで意見交換を繰り返し、商品開発の一連のプロセスに取り組むことができました。

■参加した学生のコメント

- 今回の取り組みを通して、商品一つひとつに込められた“手に取りたくなる工夫”や“美味しさを伝える工夫”を学び、試作を重ねる中で商品開発の難しさと奥深さを実感しました。
- 自身が企画・商品開発に携わった商品が採用され販売されることに大きな達成感を感じるとともに、貴重な経験となり、今後の学びや成長につながる機会となりました。

■住商フーズと共に立女子大学の連携協定の詳細：

- 協定締結日： 2022年2月5日

・連携協定締結の経緯：

住商フーズの取扱商材「種子島産粗糖」の認知度向上などを目指したレシピ開発に取り組む「種子島産粗糖プロジェクト」をきっかけに、両者が多面的な連携のもとに相互に協力して、教育・研究の推進、人材の育成及び産業と社会の発展に寄与することを目的とした協定を締結しました。

NEWS RELEASE

・連携協力内容

1. 住商フーズの取扱商材を使用したレシピ考案、商品開発に関するこ
2. 教育及び学術研究に伴う人材の交流及び育成に関するこ
3. その他、両者が必要と認める産学連携活動に関するこ

■共立女子大学 家政学部 食物栄養学科 調理学研究室について（指導教員：近堂知子）

調理学研究室では、4年次の卒業演習において「商品開発」をテーマに掲げ、食物栄養学科で学んだ調理学・栄養学・食品衛生学などの知識を活かしながら、おいしく、健康にも配慮したレシピ開発に取り組んでいます。

調理が大好きで、食を通じて人々の健康や豊かな生活に貢献したいという学生が集まり、調理への情熱と探究心をもつて、日々試行錯誤を重ねながら新しいレシピの試作・改良を行っています。

研究室では、食への熱い思いを原動力に、創造力と実践力を兼ね備えた学生の育成を目指しています。

■住商フーズ株式会社について：

住商フーズは1989年設立以来、世界中の食材と食に関するさまざまな情報を収集・整理し、お客様の真のニーズや調達先の実情に合った最適解を提案・実現する「食」のプロフェッショナルとして、多様な商品・サービスの開発・輸入・販売を行ってきました。糖質事業においては、鹿児島県熊毛郡中種子町（種子島）に製糖工場である新光糖業株式会社をパートナーとして持ち、国産砂糖である「種子島産粗糖」の総販売代理店として、国内のお取引先様に幅広い提案を行っています。

■株式会社西友について：

1963年に設立された西友は、「西友」「LIVIN」の200以上のスーパーマーケット店舗網と、「西友ネットスーパー」を通じて、ミッションである「西友が身边にある幸せ」を、お客様が毎日の生活において感じていただける存在となるよう、革新と挑戦をし続けています。西友は、2025年7月1日付で、ITを駆使したローコスト運営等で小売業界のムダ・ムラ・ムリを解消することで圧倒的な低価格の提供の実現を目指し、九州を中心にディスカウントストアを開発するトライアルグループの一員となりました。今後は、両社のシナジー効果の最大化に共に取り組み、経営統合のビジョンである「買い物を楽しく、暮らしを豊かに。」の実現を目指してまいります。

■2025年度「種子島産粗糖プロジェクト」について

<https://www.kyoritsu-wu.ac.jp/collaboration/news/detail.html?id=5449>