

産官学連携 梅花女子大学「実践・産学連携演習」×株式会社明治屋「果実実感ジャム」

## ～ジャムの新しい食べ方を提案 “JAM with???”～ 学生が考案したレシピが明治屋公式サイトにて公開!

### ジャムの抱える問題を女子大学生の感性で解決！ “映え”を意識したジャムの新しい食べ方

梅花女子大学 キャリア基礎科目「実践・産学連携演習」では、2025年度後期に株式会社明治屋とコラボ。ジャム業界が抱える「ジャム市場におけるメインユーザーの高齢化」や「喫食シーンの偏り（自宅、朝食、パンまたはヨーグルト）」、「若年層をターゲットとしたジャムの喫食機会の向上」を解決すべく、2025年8月に全面刷新した明治屋の「果実実感ジャム」を使ったジャムの新しい食べ方の提案に取り組みました。

#### 《「実践・産学連携演習」とは?》

【担当教員】目久田 純一准教授、菅本 大二教授

産官学連携において、さまざまな企業とコラボ。企業の抱えるリアルな課題をもとに、学生たちが問題解決に向けた企画のプレゼンを行います。課題解決を模索する実践的な学びによって、問題発見・解決力やプレゼンテーション力に磨きがかかり、過去の連携では、茨木市内のスイーツ店とコラボし、地元茨木産の食材を使ったバスクチーズケーキを企画し、商品化されました。

#### 《コラボ授業の流れ》

##### ① 2025年10月【初回講義】

明治屋より会社概要、明治屋ジャムの特徴、ジャム業界が抱える課題の提示。商品開発のスタートからゴールまでの一連の流れやアイデアを生み出すコツなどをお話いただき、実際にジャムを試食しました。



##### ② 中間プレゼンに向けてブラッシュアップ

##### ③ 2025年11月【中間プレゼン】

レシピ名やターゲット層、ベネフィットやシーンなどを紹介後、試作品をそれぞれ試食。

【アイデア一覧】ジャム玉、ジャム氷、揚げないジャム酢豚、ジャムグミ



##### ④ 最終プレゼンに向けてブラッシュアップ

##### ⑤ 2025年12月【イベントコラボ】

本学クリスマスイベント【BAIKA Christmas Day 2025】にてコラボ!

学生たちが明治屋ジャムを使った「ジャムグミ」を作り、イベント当日に試食提供を実施!



## ⑥ 2026年1月【最終プレゼン】

以下のアイデアをプレゼン！

### ◆ジャム玉、ジャム氷

【考案者】心理学科4年生（櫻井美月、山住風音子）、情報メディア学科3年生（鉢木亜美）、心理学科3年生（多田青空）、こども教育学科3年生（鈴木陽愛）

ジュース、炭酸水、お酒に入れてさまざまなテイストが楽しめる。

夏場はそのまま食べてもおいしい。プレゼン後、試飲を実施。



### ◆食べ物系（ジャム酢豚 / 照り焼きチキンサンド/マシュマロヌガー）

【考案者】食文化学科4年生（福室知夏、山崎来心）

レシピ、作り方、ターゲット、提供シーンをプレゼン後、試食を実施。



学生たちが提案したレシピより、「独自性」「新規性」「再現性」「課題解決度」の4つの軸で明治屋内で選定を行った結果、選ばれた4案が“共同開発レシピ”として、**2026年4月23日（木）**より**明治屋公式サイト**にて公開されます！

■ ジャム玉 ■ ジャム氷 ■ ジャムグミ ■ マシュマロヌガー

「JAM with???'」をキーワードに

学生たちが考えたジャムの新しい食べ方を是非ご覧ください！

## ■ 明治屋「果実実感ジャム」について

口にいった瞬間から、果実そのものの自然な風味を楽しめる果実体感ジャムとして、2006年に発売し今年で20周年。「果実感」をとことん追求して、2025年8月に味わい、パッケージを刷新。

2026年4月には、人気のスーパーフルーツをジャムで気軽に楽しめる新シリーズ「果実実感+PLUS SUPER FRUITS」が誕生。第一弾として「アサイー&ダブルベリー」が全国の明治屋ストアー及びオンラインショップにて先行発売中。

果実実感ジャムブランドサイト▶ [https://www.meidi-ya.co.jp/myjam\\_kajitsuikkan](https://www.meidi-ya.co.jp/myjam_kajitsuikkan)

**産官学連携** 梅花女子大学「実践・産学連携演習」×株式会社明治屋「果実実感ジャム」  
～ジャムの新しい食べ方を提案 “JAM with???”～  
学生が考案したレシピが明治屋公式サイトにて公開!

報道関係者さまにおかれましては、ぜひ、本取り組みを取材などでお取り上げいただきたく、  
お力添えのほど、よろしくお願い申し上げます。

本件の取材に関するお問い合わせ先

学校法人梅花学園 入試広報部広報グループ 後藤・木下  
直通電話 072-643-6343 E-mail kikaku@baika.ac.jp

貴社名(ふりがな)	
お名前(ふりがな)	
TEL	
FAX	
E-mail	