

**山口大学の学生とあさひ製菓のコラボレーション商品完成****『Sweet Macaron Tart(スイートマカロンタルト)』1月17日(金)から発売!****SNS映えを狙った色とりどりの可愛らしいケーキ。山口大学構内でも販売決定!**

あさひ製菓株式会社(山口県柳井市 坪野恒幸社長)は、山口県内に3店舗展開している洋菓子専門店「シュシュ」で、COC+(地(知)の拠点大学による地方創生推進事業)の一環として、山口大学(山口県山口市 岡正朗学長)に在籍している学生ら6人と共同開発した商品「Sweet Macaron Tart(スイートマカロンタルト)」(税込550円)を2020年1月17日(金)から発売する。販売期間は2020年2月16日(日)までの1カ月間を予定している。

開発した「Sweet Macaron Tart(スイートマカロンタルト)」は、ガトーショコラが入ったタルトにクリームやフルーツ、マカロンを飾ったケーキ。味のバリエーションとして、「ベリー&ベリー」「シトラスオレンジ」「抹茶マカロン」の3種類を展開。カラフルで可愛らしい見た目の商品となっている。

2019年5月に行ったキックオフミーティングから、約8カ月間をかけて完成。商品のコンセプトは、「見た目の可愛さと美味しさを追求したインスタ映えスイーツ」。流行に敏感で都会に憧れを持った女性たちをターゲットに、「山口でおしゃれなスイーツに出会える」ということが伝わる商品を検討・開発した。シュシュで人気のタルトとカラフルなマカロンを組み合わせ、今までに無いケーキになるよう試行錯誤を重ね、SNS映えを狙った学生らしい商品が完成した。女子会でわいわい話をしながら食べることを想定し、味はもちろん、見た目の可愛さを重視しながら試作を進めた。最終的には、まるでケーキがマカロンの帽子をちょこんとかぶっているような愛らしいデザインに仕上がった。学生ら自身、この商品の可愛さ・商品の情報をSNSを使って拡散を行いたいと考えている。



1月17日(金)の販売スタート当日は、学生たちがシュシュ山口店の店頭で商品の宣伝を行う予定。学生らは、自分たちで考えた商品を自分たちで販売することが出来るチャンスなので、一人でも多くのお客様にアピールしたいと意気込んでいる。シュシュ3店舗では、「Sweet Macaron Tart」をシュシュ店舗内のカフェでドリンクと一緒に注文すると、通常は会計から200円引きの所、会計から250円引きになるサービスも行う。シュシュのカフェで女子会をして、可愛くこの商品の写真を撮ってもらいたいという学生らの思いから生まれた企画だ。



今回、大学側の協力もあり、共同開発プロジェクトとしては初の学内販売も決定した。山口大学吉田キャンパス内にあるカフェ「favo(ファボ)」にて2日間限定での販売を行う予定。日程は1月21日(火)午前11時~午後5時、1月28日(火)正午~午後5時。チームの学生が販売・商品宣伝等を行う。チームの学生らは「自分たちと同年代の学生ならばきっと、かわいい!写真を撮りたい!と思ってもらえるような商品になったと思う。学内販売は商品を知ってもらおうきっかけにもなるので、しっかり宣伝したい。」と語っている。

おしゃれなあなたに贈る 360° かわいいスイーツ♡

# Sweet Macaron Tart

スイートマカロンタルト



## 《商品概要》

- 商品名：Sweet Macaron Tart(スイートマカロンタルト)
- フレーバー：ベリー&ベリー（写真右）/シトラスオレンジ（写真左）/抹茶マロン（写真中央）
- 価格：1個 550円(税込)
- 販売期間：2020年1月17日(金)～2020年2月16日(日)
- 販売店舗：シュシュ柳井店  
シュシュ山口店  
シュシュ宇部店  
山口大学吉田キャンパス内カフェ「favo(ファボ)」※1  
※1：1月21日(火)午前11時～午後5時 / 1月28日(火)正午～午後5時 左記2日間限定販売

この件に関するお問合せ先

あさひ製菓株式会社 菊野までお願いいたします。

TEL 0820-22-0757 FAX 0820-22-3875 Email [r-kikuno@kasinoki.co.jp](mailto:r-kikuno@kasinoki.co.jp)

<http://www.kasinoki.co.jp>