

PRESS RELEASE

2022-3-15

報道機関各位

**新潟産業大学 権田ゼミナール(まちづくり・地方行政分野)
産学金連携による商品開発：
マリブカフェの若者向け新メニュー提案試食会のお知らせ**

日頃より、本学の教育・研究活動にご理解とご協力を賜り、感謝申し上げます。

さて本学では、今年度、柏崎信用金庫との産学金連携事業として、「学生によるマリブカフェの若者向け新メニューの提案」に取り組んでおりましたが、この度、下記日程で、学生が提案したメニューの試食会を実施致します。

「地域に学び、地域をおこす」地域実践教育大学を標榜する本学における地域貢献活動の事例の一つとして、地域の方や本学の学びに関心のある高校生にも取り組みの様子を知っていただければと思います。また今般、新型コロナウイルスの影響を少なからず受けている地域の飲食店業が、学生と共に創意工夫を重ねている様子を、地元商工業者に向けた明るい話題として発信できればと考えております。

つきましては、事前告知として貴紙面に掲載いただきたく、お願い申し上げます。

記

マリブカフェの若者向け新メニュー提案試食会

【日時】2022（令和4）年3月22日（火） 18時～20時頃

【場所】マリブカフェ 柏崎市東本町1丁目5-23 TEL 0257-47-7290

【内容】学生の提案したメニューの試食と意見交換、アンケート記入
学生、教職員計10名前後が参加予定

※これまでの活動の詳細については、添付資料の「報告書」と
「ローカレッジ抜粋Vol.13」をご参照ください。

以上

【この件に関する問合せ先】

〒945-1393 新潟県柏崎市軽井川 4730 番地
新潟産業大学 地域連携センター
(海南・朝賀)

Tel 0257-24-8441

Fax 0257-22-1300

E-mail renkei@ada.nsu.ac.jp

産学金連携事業「マリブカフェの若者向けメニュー提案」

文化経済学科4年 佐藤琴音 五十嵐李菜

1. 概要

令和元年8月にオープンした「マリブカフェ」は西海岸をイメージさせる空間と隠れ家的な雰囲気のカフェだ。鮮度や旬、地産地消にこだわった食材の数々を丁寧に仕上げ、手作りにこだわった自慢の料理を提供している。天井が高く緑いっぱいの店内は、柏崎のメインストリートにありながらゆったりとした時間を過ごせる。昼はカジュアルに、夜は照明を落としたムーディーな雰囲気の中、音楽・アルコールを楽しめる。また、様々なイベント・プロモーションにより、エネルギッシュな空間を提供している。店主は、柏崎は「海」と「山」の自然に恵まれていて、素晴らしい景観がありながらも県外や市外からの来訪者が少なく感じていた。また、若者たちが利用する商業施設や集う場所も少なく、商店街を歩く人が少なくなってしまった今、柏崎の街に少しでも賑わいを取り戻すことができればいいという思いからお店を始めた。

マリブカフェの課題として、来店客の8割が成人女性であり、今後は「若年層の世代の来店を増やしたい」「魅力ある店舗作りをし、若者たちと協力しながら柏崎を盛り上げたい」と考えている。そこで柏崎信用金庫を通じ、産業大学ゼミ生とメニュー開発を行い、お店のPRに繋がりたい、店舗内スペースを活用してのイベント等のアイデアが欲しいという要望をいただき、コラボメニューの開発に取り組んだ。

2. 試食会

7月に3、4年生に分かれて試食会を行った。明太子クリーム Pasta、スパイシーカレーパングラタン、デミパングラタン、ナポリタン、ゴロっと野菜スパイシーカレー、デミハンバーグを試食し、実際に食べてお店の雰囲気を確認した。



左から、デミハンバーグ・パングラタン・ゴロっと野菜スパイシーカレー

少し辛かったがカレーのスパイシーさとパンにチーズが合っていてとても美味しかった、どちらのPastaも茹で加減と味付けが絶妙だった、カレーのスパイスがとても効いていて男性が好みそうだった、ナポリタンのトマトの酸味が食欲をそそる味だった、見た目もよくてインスタ映えすると思った、明太子クリームPastaが濃厚で特に美味しかったなどと

いう感想が挙げられ、今後の新メニューアイデアやイベント提案の想像を膨らませることができた。お店の雰囲気は、とても落ち着いていて、波の音を聞きながら静かに食事を楽しむことができる反面、大人数で集まって賑やかに食事を楽しむこともできる空間だと感じた。



試食会を踏まえ、若者（特に男性）に人気の出そうな新メニューのアイデア、これがあつたらいいなと思うメニュー、イベント等について提案をした。

【3年生】

<メニュー案>

- ・高校生向けテイクアウトポテト
- ・冷製パスタ
- ・シーフードカレー（海岸をイメージ）
- ・ターメリックライス（砂浜をイメージ）
- ・パフェ
- ・かき氷
- ・おしゃれなソフトドリンク
- ・デビルエッグ

<イベント案>

- ・限定メニュー（試作品をふるまう産業大学コラボイベント、キャンペーン）
- ・メンズデーの導入
- ・映画を見ながらディナー、プロジェクターの映像を活用したサプライズイベント、試合観戦

【4年生】

<メニュー案>

- ・ハンバーグカレー
- ・シーフードカレー
- ・どんぶり系（スタミナ丼）
- ・アヒージョ
- ・シーフードドリア
- ・タンドリーチキン
- ・チーズタッカルビ
- ・和風ハンバーグ
- ・シーフードピザ
- ・ピラフ
- ・プリン

<イベント案>

- ・誕生日コース
- ・ローストビーフ丼 VS ○○丼（海鮮丼、ロコモコ丼、ビビンバ丼、クッパ丼）
- ・新メニューのメニュー名、キャッチコピー採用者に優待
- ・ハッシュタグ投稿でサービス（VS 企画、新メニュー名提案等の投票）

3. ヒアリング

11月に前回のメニュー提案を踏まえてヒアリングを行った。マリブカフェの現状として、ランチの客が圧倒的に多い、テイクアウトは希望があれば今もしている、スイーツも強化したいが難しい、作り置きをしないため気まぐれメニューが多い、シーフードは原価が高く海鮮が強いお店は他に多くある、丼ものもあっていいがローストビーフ丼は多く出せない、市外から来る客のリピーターが多い、SNSや客からの紹介で来店される方が多いなどということ。それに加え、コロナの影響で客が来ないこと、今までと違う労力（席のアルコール消毒など）と責任があることに苦勞していることがわかった。

コラボメニュー提案について、夜だけ提供しているメニューもあるが（ピザやアヒージョなど）昼にも出すことは店の回転やコスパを考えると厳しい、テイクアウトドリンクや和風ハンバーグはできる、丼ものは男性や学生にもリーズナブルだし、賄いで唐揚げの卵

とじ井なども少しやったことがあると伺った。

特にカレーを使ったメニューが多くあるため、カレーを使った新メニューとして、ハンバーグカレーやシーフードカレーを入れたいくつものカレーメニューを売りにしたフェア「カレーフェア」を年度内に開催すると決まった。また、産大とのコラボメニューとして、ランチ、夜メニュー、ドリンク、デザートを1つずつ提案することになった。

このヒアリングを踏まえ、改めて4年生はカレーフェアメニュー案を、3年生はランチ、夜メニュー、ドリンク、デザートそれぞれ1品ずつの実現可能なメニュー提案を行った。

【カレーフェアニュー案】(メニュー名)

- ・たっぷりトマトのスパイシーカレー
- ・ハンバーグカレー (MALIBU ハンバーグカレー)
- ・スリランカ風スパイシー鯖カレー
- ・オムカレー (ふわとろ卵のオムカレー)
- ・まるやかスパイシーバターチキンカレー

【ランチ、夜メニュー案】

- ・スラッピージョー
- ・サンドイッチ
- ・台湾風ステーキ
- ・サイコロステーキ
- ・シュクメルリ

【ドリンク、デザートメニュー案】

- ・コークアンタム or ブルーハワイ
- ・スムージー
- ・ハワイアンパンケーキ
- ・ブルーハワイの炭酸ゼリー



4. 新メニュー試食会

コロナの影響でお店が休業しており、フェア開催の話が進んでいなかったため2月8日に打ち合わせを行い、新メニューの試食会をすることが決定した。お店を貸し切りにして、出来れば新聞社等呼んで実施したいと考えている。

実施予定日：3月22日

カレーメニュー新作2，3点と可能であれば他のメニューも1，2点

【商品化可能案】

- ・マリブカレー（シーフードカレー）
- ・ハンバーグカレー
- ・オムカレー
- ・パンケーキ
- ・スラッピージョー
- ・シュクメルリ

上記のメニューの中でいくつ提供可能になるかは未定

5. 考察

マリブカフェの新メニュー開発とイベント提案を通して、学生目線ならではの提案により、若者層から見て魅力ある店舗にするためにはどうすれば良いかを考える、今までとは違った新しい地域活動に取り組むことができた。しかし、メニュー提案が初めてだったことや、コロナの影響でお店の休業も重なったことで、思うように話を進めることができず苦戦した。最初に提案したメニューは実現可能なものが少なく、メニューの具体性も欠けていた。原因として、厨房と接客を基本2人で行っているため作るのに時間がかかるものは難しいといったことや、お店の回転やコスパまで考えて提案をすることができていなかったことが挙げられる。このことを踏まえコロナ禍に関係なく、メニュー提案の前にもう少しお店の現状を知るためのヒアリングが必要だったと感じた。また、お互いにイメージを分かりやすく伝えられるよう具体的なイメージの絵や新メニューの名前まで提案することが、よりスピーディーなメニュー提供に繋がると考える。この経験を今後またあるかもしれない飲食店のメニュー開発やイベント提案に活かしてほしい。

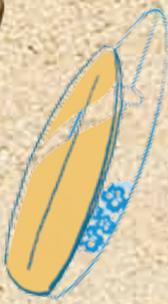
年度内にメニュー提供をすることはできなかったが、コラボメニュー実現に向けての試食会の日程まで決定することができ、最終的に実現可能なところまで活動を進めることができたことは良かった。来年度でカレーフェアとランチ、夜メニュー、ドリンク、デザートそれぞれ1品ずつのメニュー提供を実現してほしい。また、それぞれのメニューをただ提供するのではなく話題性としてフェアのキャラを作り、ポップやポスター、SNSなどを活用し宣伝にも力を入れると集客に繋がるのではないのかと考える。そして、このフェアがコロナ禍から一歩を踏み出し、お店と地域を盛り上げる兆しになったら良いと思う。

COLLABO

MALIBU CAFE

～若者向けメニュー開発とPR～

令和元年8月にオープンしたマリブカフェは、西海岸をイメージさせる空間と隠れ家的な雰囲気のカフェと なっています。飲食メニューは鮮度や旬、地産地消にこだわった食材の数々を丁寧に仕上げ、手作りにこだわった自慢の料理を提供しています。今回、「若年層の世代の来店を増やして行きたい」「魅力ある店舗作りをし、若者たちと協力しながら柏崎を盛り上げたい」という思いから、コラボメニューの開発に取り組んでいます。




店長 柴野 浩子さん (左)
調理担当 久住 崇仁さん (右)

・ランチタイム：11時～14時半
・夜：17時～22時(事前予約制)

〒945-0051
新潟県柏崎市東本町1丁目5-23 2F
TEL 0257-47-7290
http://マリブカフェ.com
※感染拡大により臨時休業となる場合があります。HPでご確認ください。



▲スパイシーカレーパングラタン
「パンといす」の角パンを使用



▲デミハンバーグ



お店を始めたきっかけ

店長の柴野さんは、柏崎は「海」と「山」の自然に恵まれていて、素晴らしい景観がありながらも、県外や市外からの来評者が少ないと感じていました。また、若者たちが利用する商業施設や集う場所も少なく、商店街を歩く人が少なくなってしまう。柏崎の街に少しでも賑わいを取り戻すことができればいいなという思いから、令和元年8月にオープンしました。



コラボメニュー開発

7月に3・4年生に分れて試食会を行い、パスタ・カレー・ハンバーグなどを試食しました。実際に食べてお店の雰囲気にあったメニューを考えたり、これがあったらいいなと思うメニューなどを提案したりしました。11月には試食会を踏まえヒアリングを行い、「カレーフェア」の開催やコラボメニューの提供に向けて検討を進めています。今後の展開に注目してください！



【柏崎信用金庫ご担当者から】



【平田表員店】
柏崎信用金庫 半田支店
支店長
廣川 功一さん
(新潟産業大学卒業生)

販路拡大・効果的なパッケージングに課題を抱えている事業者から相談を頂き、その解決策として新潟産業大学との産学金連携を提案させて頂きました。大学生によるデザインのアイデアをもとにパッケージを製作していただき、その上学園祭や地域の物産館で販売までしてもらいました。

本連携により事業者の売上増加を図るとともに、大学のPRも出来たのではないかと思います。これからも地元の大学として地域の発展と一緒に取り組んでいければと思います。



【いろはや製菓所】
【マリブカフェ】
柏崎信用金庫 本店
渉外係(令和4年2月)
池原 瑠河さん

いろはや製菓所様は若い世代へのPR方法、マリブカフェ様は若い世代の来店増加が課題として挙げられていました。実際に複数回にわたり試食会を実施させて頂き、内容の濃いディスカッションが行えたと感じます。

学生様の、若く斬新なアイデアは私も学ぶべきことが多くありました。またコロナ禍という環境の中、行動に非常に制限がありましたが無事に事業を進めることができたとうございました。