

【Bicerin News】

～きっかけは夏休みに訪れた Bicerin 新宿高島屋店のカフェ視察～
学生の「〇〇したい」を応援したい！

佐賀県唐津市の高校・大学生が地元の食材を使って新商品を開発



ビチェリン・ファミリーレ株式会社（本社：東京都中央区日本橋 代表取締役社長 南里清久 以下「当社」）は、佐賀県唐津市で高校生の「〇〇したい」を応援しながら、高校生の主体性を育む活動を行う NPO 法人 WeD（所在地：佐賀県唐津市）で活動する学生らによる「新商品開発プロジェクト」で誕生したお菓子を 2023 年 12 月 20 日（水）より直営 7 店舗および公式 EC サイトにて一般販売いたします。

◆本取り組みの背景

2023 年 8 月に佐賀県唐津市の高校生活動支援団体 NPO 法人 WeD が運営する『KARATSU YOUTH CAFE』の視察のため、学生らが Bicerin 新宿高島屋店に来店しました。カフェ運営の現場を見学し、お店の魅力は、店舗で提供するホスピタリティはもちろんのこと店舗で販売するお菓子にも重要な役割があるのではないかと考えたそうです。「お菓子を買うとお店を出たあとにもワクワク感のような余韻が楽しめる」「自分へのご褒美や家族・大切な人への手土産にもなるし、思い出話のきっかけにもなった」「箱や袋をみるとお店を思い出すって重要なコンテンツのひとつになるんですね」と熱く語ってくれました。そしてこれが本取り組みのきっかけになりました。どのように商品が誕生するのか、お菓

子作りに大切なことは何か、など意欲的な活動に感銘を受け、視察に同席した本社企画開発部門と商品開発について会議の場を改めて設けることが決定し、本格的にプロジェクトが始動いたしました。

◆会社や商品の紹介から開発のための条件提示

8月中旬に自社の紹介から始め、販売事業や日本オリジナル商品の企画開発をするようになったきっかけなどをお話しました。

2023年「G7 広島サミット 2023」で政府の公式提供となったレモンのフィナンシェにまつわるエピソードを聞いた学生らが、開発から商品化するまでのストーリーに高い関心を持ってくれました。そして開発するお菓子はフィナンシェに決定しました。そこから企画開発担当より商品開発における3つのお願い=条件を出しました。地元唐津市に帰り、興味をもった約10名の学生らでアイデアを練り発表して新商品企画のための調査・活動が始まりました。商品化までのタイトなスケジュールの中、SDGs調査や食材探し、難しい地元農家への説明と交渉、食材搬送と製作の問題に大学生が重要な役割を果たしてくれたおかげで商品化の見通しがたってきました。

◆販売までの主な流れ

学生らに提示した商品化のための3つのストーリー（条件）

▷条件1：イタリアの老舗カフェより

使用する食材をイタリア国旗の3色（赤・緑・白）をモチーフにすること

▷条件2：SDGsに関連する17の取り組みを1つでも実現すること

▷条件3：地元佐賀県唐津市の食材にこだわること

商品化するだけの生産量を確保できない、収穫の時期が合わない、フィナンシェの味に合わない、唐津市に限定すると選択肢が減ってフィナンシェに合う食材が見つからないなどの苦勞の末、ようやく10月唐津市にて試食品発表の段階までステップを進めることができました。



課題の3条件の答え

▷条件1：イタリア国旗の3色（赤・緑・白）をモチーフにした食材

【赤】

農業生産法人 株式会社 Agrish トマト『太陽のたまもの』

“にっぽんの宝物 2022-2023 グランドグランプリ受賞”

https://agrish.co.jp/item_desc02.html

【緑】

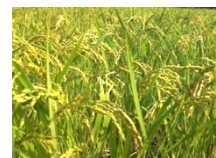
唐津バジルファーム 「太陽バジル」

https://twitter.com/chun_basil_farm

【白】

唐津ゆいファーム 「自然栽培米 米粉」

<https://yui-farm.shop/about>



▷条件2：SDGsに関連する17の取り組みを1つでも実現すること

- ・トマト『太陽のたまもの』規格外のトマトを使用した濃縮トマトジュースを
- ・SDGsの目標「12 つくる責任 つかう責任」では2030年までにフードロスを半減する目標

▷条件3：地元佐賀県唐津市の食材にこだわること

条件1の食材

本プロジェクトでは、お菓子作りの企画や販売を通して、参加する学生に「モノづくり」の大変さだけでなく面白さを実感してもらい、社会に出た時に少しでも役に立つ経験のひとつになってほしいと思っています。

◆“唐津くんち”奉納

「唐津くんち」とは、毎年11月2、3、4日に唐津神社で開催される秋季例大祭（しゅうぎれいたいさい）で唐津最大の行事です。「くんち」とは「供日」とも書き収穫感謝の意味があり、また「宮日」とも書かれたところから神社祭礼の日を表すともいわれています。

14台の絢爛豪華な曳山が笛・太鼓で囃子を奏で、「エンヤ、エンヤ」「ヨイサ、ヨイサ」の掛け声で旧城下町を巡行します。曳山が一番古いもので江戸時代末期に製作されたもので、獅子や兜、亀や鯛など世界最大級の美術工芸品となっています。



唐津産地の食材への感謝の意を込めて、まだ商品名もない誕生したばかりのフィナンシェを奉納させていただきました。10月29日に執り行う「本殿祭」で洋菓子が奉納されるのは初めてのことです。また、11月3日の「御旅所祭」で曳山関係者以外の玉串奉納がなされた例はほぼなく、貴重な機会となりました。

■商品概要

○商品名：Bicerin サラータ「SOLE」（フィナンシェ：トマト、バジル、米粉）

○販売価格：1,800円（税抜）

○販売店舗：直営7店舗

<銀座シックス店、新宿高島屋店、霞ヶ関中央合同庁舎第2号館店、阪急メンズ東京店、阪急うめだ店、ミッドランドスクエア店（名古屋）、博多阪急店>

○Bicerin 公式オンライン

<https://shop.bicerin.co.jp/?pid=178673954>

○Bicerin 公式アプリ

App Store、Google Play とともに [ビチェリン] で検索し、無料でダウンロードできます。

<Bicerin 公式アプリ>

「App store」

<https://apps.apple.com/jp/app/bicerin/id1533622907>

「Googleplay」

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.active.bicerin&hl=ja&gl=US>

===会社概要===

【カフェ／販売店舗情報】

<銀座シックス店 直通：03-6280-6088>

<新宿高島屋店 直通：03-5269-0008>

<霞ヶ関中央合同庁舎第2号館店 直通：03-4590-0888>

<阪急メンズ東京店 直通：03-6252-5285>

<阪急うめだ店 直通：06-6313-0066>

<ミッドランドスクエア店（名古屋） 直通：052-527-8828>

<博多阪急店 直通：092-419-5558>

【販売店舗情報】

<羽田 SMILE TOKYO 本社：03-6262-1236>

<日本橋高島屋本館地下1階『THE BEST CHOICE』 代表：03-3211-4111>

<神保町いちのいち グランスタ丸の内店：03-6551-2956>

<神保町いちのいち 有楽町店：03-3213-4556>

<神保町いちのいち 経堂店：03-6413-1296>

<神保町いちのいち アトレ上野店：03-5828-2565>

<公式オンラインショップ：http://shop.bicerin.co.jp/>

社 名： ビチェリン・ファミリアーレ株式会社

代 表 者： 代表取締役社長 南里清久

設 立： 平成17年1月24日(令和5年10月社名変更)

本 社： 東京都中央区日本橋2-15-8

U R L： http://www.bicerin.co.jp/

主な事業内容： コーヒーショップ並びにレストランの経営。コーヒーショップを加盟とするフランチャイズ組織の運営、経営指導、店舗設計、財務管理、ならびにこれらの教育・指導。

本件に関する問い合わせ先
ビチェリン・ファミリアーレ株式会社
広報部 PR 担当
TEL: 03-6262-1236 / FAX : 03-6262-1236
Mail: press@bicerin.co.jp