

報道関係各位

2025年11月20日

同志社女子大学

株式会社京果食品

株式会社 JR 西日本ホロニック

同志社女子大学×京果食品×梅小路ホテル京都

同志社女子大学「食品開発プロジェクト」で学生が開発。
冷凍野菜を使った完全調理品が
ホテルの「ごはんがおいしくなる朝食」buffetメニューに登場！
POP 作成やアンケート分析まで学生が実施！

同志社女子大学（所在地：京都府京都市・京田辺市 学長：川崎清史）生活科学部食物栄養科学科食物科学専攻3年次科目「食品開発プロジェクト」では、学生達が食品の生産から加工・流通を学び、社会で実際に活用される新商品の開発に取り組んでいます。このプロジェクトの協力企業である株式会社京果食品の指導・サポートにより、学生達が原材料や製造コスト、味、見た目などを十分に検討し、冷凍野菜を使った完全調理品のメニューを2種類誕生させ、商品化につなげました。株式会社 JR 西日本ホロニックが運営する Umekoji Potel KYOTO（梅小路ホテル京都）の、「ごはんがおいしくなる朝食」のラインナップに加えるために試行錯誤を重ねた結果、これまでの冷凍野菜のイメージをくつがえす、思わずごはんをおかわりしたくなる、おかず2種類が完成しました。



左：ごろっと野菜のスッキリ甘酢あんかけ 右：花咲く湯葉のあっさりおひたし

■開発メニュー概要

NO.1 花咲く湯葉のあっさりおひたし

「花咲く湯葉のあっさりおひたし」は京都の食文化をイメージし、湯葉を使用しました。朝からあっさり食べられる、心が温まるようなこかほっと安らぐような、優しい風味を感じていただけるよう仕上げました。さらに、梅花にんじんを組み合わせることで、女子大学生の考案らしい華やかさも表現し、「花咲く」と名付けました。また、日本人だけでなく海外からお越しになる宿泊客にも食事を通じて京都を感じてもらいたい、という想いを込めました。



NO.2 ごろっと野菜のスッキリ甘酢あんかけ

「ごろっと野菜のスッキリ甘酢あんかけ」は野菜をふんだんに使用した健康を意識した一品です。さつまいも、揚げなす、蓮根といった食材を選び、食べ応えのある大きめカットの原料を使用することで、素材の存在感を活かし、満足感のあるご褒美感あふれる料理に仕上げています。また、「朝食で身体を労わってほしい」という思いから、黒酢とりんご酢の2種類のお酢を使用し、その結果、ほどよい酸味とやわらかな甘みがバランスの良い、深みのある味わいに仕上がりました。



※画像はすべてイメージです。実際に提供する食器・器は仕様が異なる場合があります。

<メニューの提供概要>

- 提供期間 2025年11月24日(月祝)～ 提供終了時期未定
(ただしアンケート回収期間は2025年12月7日(日)まで)
※現地で学生がアンケート調査を11月26日(水)と12月1日(月)の朝食時間(7:30～8:30)に実施予定
- 提供場所 Umekoji Potel KYOTO (梅小路ホテル京都) レストラン
- 提供時間 朝食ブッフェ 平日7:00～11:00 土日祝7:00～10:00
(食事提供は、各回30分前まで)
- 商品企画 同志社女子大学生活科学部食物栄養科学科食物科学専攻3年次生
株式会社京果食品



■商品開発コンセプト

まず、梅小路ホテル京都のターゲットを意識し商品開発を行いました。ホテルでは、30代の女性を中心に焦点をあてており、多様なライフステージの変化がある女性たちが、カップル利用や子育て世代利用、友達との利用、三世代利用など、様々なシチュエーションでの利用が想像される中、特に海外からの宿泊の場合と子育てを頑張る女性を想定し、商品開発に取り組みました。京果食品からのアドバイス・指導を受けながら、学生で商品開発の勉強会を行い、16メニューを考案。その中から4メニューに絞り込みました。絞り込みのポイントは「ターゲットに沿った商品であること」です。最終協議は梅小路ホテル京都の料理長、レストランサービスマネージャーや総支配人、京果食品と学生との協議の上で、上記2つのメニューが採用決定となりました。

■完全調理品とは

完全調理品とは、「料理として完成した状態のものを冷凍やチルドで保存した商品」を指します。加熱または解凍するだけで、手作り変わらない自然な味わいを再現します。製造工場では、経験豊富な職人が培ってきた技術と感性を生かし、味・風味・食感の細部にまでこだわって製造しており、安定した品質と本格的なおいしさで、調理現場の効率化に貢献します。

■ アンケート調査

食後のペルソナの分析をおこなうため、本企画を実施する同志社女子大学の学生は下記期間において2通りのアンケート調査を実施します。1つは二次元コードで実施。もう1つは学生が現地でリアルにお客さまに呼びかけを行い、実施するものです。

<アンケート1>

レストラン内の各テーブルに二次元コードを設置し、携帯で読み取って回答していただきます。今回完成した2つのメニューについて料理の味の感想を調査することに加え、下記の分析を行います。

- 花咲く湯葉のあっさりおひたし／京都らしさを感じたかを分析
- ごろっと野菜のスッキリ甘酢あんかけ／健康志向にフィットしたかを分析

<アンケート2>

学生自身が現地（梅小路ホテル京都 レストラン内）でボードを持って、召し上がった方々にシールを貼っていただく方式でアンケート調査を行います。このメニューを選んだ理由（食べようと思った理由）を、シールを貼って回答していただくものです。

「花咲く湯葉のあっさりおひたし」を選んだ理由は？

A. 見た目	B. 京都っぽさを感じた
C. 料理名	D. 同志社女子大学とのイベント

「ごろっと野菜のスッキリ甘酢あんかけ」を選んだ理由は？

A. 見た目	B. 健康に良さそう
C. 料理名	D. 同志社女子大学とのイベント

△シールアンケートのボード

■表示 POP や販促物も学生が中心になって、手掛けます

メニュー開発にとどまらず、実際のディスプレイや、器、レストラン内に表示する POP も学生が検討・提案したものを、京果食品・梅小路ホテル京都とともに協議したうえで採用し設置することとなりました。メニュー開発の企画意図や背景を感じられるデザインを心がけています。



△学生がデザイン・作成した POP

その他、POP を会話形式で見やすくしたり、この開発プロジェクト内容をすごろく方式のデザインにして、どのようにしてメニュー開発が実現したかをわかりやすく解説しています。



△質問方式でメニューを解説



△すごろく方式でプロジェクトを解説

■梅小路ホテル京都の「ごはんがおいしくなる朝食」

おもわず何度でもおかわりしたくなる、バラエティ豊かなホテルの朝食。京都の素材を豊富に取り入れ、和食洋食どちらもお楽しみいただけます。

たとえば…、
京丹後のお米：冷めてもおいしいモチモチした食感が特徴のミルキークイーンや、季節の炊き込みご飯、炭火焼きグリルで焼き上げるお魚や焼きおにぎり、京都の美山で育った平飼いたまご、京都の「ぎおん川勝」のお漬物など。環境負荷を考慮して育てられた野菜：坂ノ途中の温野菜もご用意。
洋食では進々堂のパンや、焼きたてのパンケーキなどもお召し上がりいただけるラインナップが揃っています。

そんなホテルの朝食は、平日11時まで朝食時間を延長し、ゆっくりと朝をくつろぎながらエネルギーチャージできる工夫が。あなたなら、今回の開発メニュー、まずどちらから味わいますか。新たなメニューの登場に際し、どんな感想が飛び出するか、今から楽しみでなりません。



■各施設、各社のご紹介

●同志社女子大学



同志社女子大学は、1876年に開設された「女子塾」を源流としており、現在は6学部11学科、1専攻科、5研究科を擁する女子総合大学です。創立以来、キリスト教主義、国際主義、リベラル・アーツを教育理念とし、その実現に向けた教育研究活動を実践しています。2026年には創立150周年を迎える本学は、より良い社会と世界づくりのために、リーダーシップを発揮し貢献できる女性の育成に努めてまいります。

●株式会社京果食品



京果食品は京果グループの企業として1966年（昭和41年）青果物の安定供給を目的に設立いたしました。1970年（昭和45年）より冷凍食品分野に進出し、主力商品の冷凍野菜を主として国内

はもとより世界各地から調達し、外食チェーンや給食、ホテルなど業務用のお客様に幅広く商品をお届けしてまいりました。当社は来年設立より70周年を迎えます。これからも新たな商品へのチャレンジやお客様のニーズに応える安心・安全な商品の安定供給に取り組むことで、社会に貢献できる企業として歩んでまいり所存でございます。

※本事業は、令和2年8月26日付で締結された京都市と同志社女子大学との「食」を通じた地域活性化と人材育成に関する包括連携協定書第2条第4項に資する取組の一つです。本年は同志社女子大学のカリキュラム「食品開発プロジェクト」に京都市中央市場の卸売業者である京都青果合同株式会社のグループ会社である株式会社京果食品が参画しています。

**Umekoji Potel**

KYOTO

●株式会社 JR 西日本ホロニック 梅小路ホテル京都

ホテルは「ポート(港)」と「ホテル」を組み合わせた造語。港のように価値ある出会いが行きかう場所から生まれる「ご縁」をつないで、まだ見ぬ京都へいざなう思いをこめたホテルとして、京都駅から1駅のJR「梅小路京都西」徒歩約5分の場所に位置しています。周囲には緑豊かな梅小路公園、京都鉄道博物館、京都市水族館があり、アクセスの便に恵まれ、観光やビジネスに最適です。館内では、宿泊者専用のさまざまなアクティビティ施設を提供しており、アルコールや軽食を楽しむオールインクルーシブのサービスで、充実した過ごし方の価値を体験いただけます。また、ホテルとしてはめずらしい「梅小路銭湯 ぽて湯」が併設されており、旅の疲れを癒しリラックスできます。そのほか、宴会場やイベントスペースも備えており、会議やセミナー、各種パーティーにもご活用いただけます。観光からビジネスまで幅広いニーズにお応えする充実の設備とホスピタリティで、皆様をお迎えいたします。

●梅小路ホテル京都 レストラン

カジュアル志向のホテルで楽しめる、ナチュラル感たっぷりのレストラン。緑を取り入れた瑞々しい空間に新鮮なお料理を豊富にご用意しました。こだわり貫いた食材に思いを込めた料理と、それを食すお客様とのつながりを大切にしています。

ランチ 11:30~15:00 最終入店 13:30 (ラストオーダー14:30) ※土日祝のみ営業

ディナー 17:00~21:00 (ラストオーダー20:00)

●梅小路ホテル京都 カフェポラム

陽光が差し込む大きな窓の開放感あふれる Cafe Polum。こだわりの珈琲や紅茶、季節の手づくりタルトをお楽しみください。

10:00~18:00 (ラストオーダー/フード 16:30・ドリンク 17:00)

▶ 「Cafe Polum」のインスタグラムは[こちら](#)

【この件に関する問い合わせ先】

- | | | |
|-------------------------------|-----------|------------------|
| ・同志社女子大学 | 広報部広報課：川添 | TEL：0774-65-8631 |
| ・株式会社京果食品 | 商品部開発課：澤井 | TEL：075-323-6890 |
| ・株式会社 JR 西日本ホロニック
梅小路ホテル京都 | 営業企画担当：岸田 | TEL：075-284-1146 |

※画像はすべてイメージです

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます