

東京都立大学×ライフコーポレーション×オタフクソースによる産学連携企画 「お好み焼 アイデアレシピグランプリ！」を実施します

東京都立大学経済経営学部 峯尾ゼミ（担当教員：峯尾 圭 准教授、3年生12名、以下「都立大峯尾ゼミ」）、株式会社ライフコーポレーション（以下「ライフ」）、オタフクソース株式会社は、産学協働プロモーション企画「お好み焼 アイデアレシピグランプリ！」を2026年6月15日～6月28日に実施いたします。

本企画では、都立大峯尾ゼミに所属する学生3チームがオタフクソース商品を使用して考案したレシピをもとに惣菜商品を開発し、ライフの公式アプリを通じたお客様からの投票により人気No.1レシピを決定。優勝したレシピを実際にライフの惣菜商品として販売するという産学連携企画により、新たな食体験の創出と、お好み焼の喫食機会拡大を目指します。

1 本件のポイント

- ・ 大学生による実践型マーケティング企画（産学連携）
- ・ 3チームによるレシピ開発・競争形式の企画
- ・ 都立大峯尾ゼミの学生考案レシピを実際の惣菜商品として商品化
- ・ ライフ公式アプリを活用した参加型キャンペーン

2 企画の背景

本企画では「手軽に食べられるお好み焼惣菜」というお好み焼きの新たな価値提案をテーマに、若年層の視点を取り入れた商品開発とプロモーションを実施しお好み焼の喫食率向上を図ります。

また、学生にとっては原価・調理工程などの制約の中で企業の実課題に取り組む実践的な学習機会となり、企業側にとっては新しい発想や消費者視点の獲得につながります。

3 商品化・販売について

投票結果と協議の上で、選出された優勝レシピはライフの惣菜として商品化し、首都圏店舗にて販売予定です。

また、発売に合わせて店頭イベントや販促施策を展開し、話題創出と来店促進を図ります。

4 各大学・企業コメント

■東京都立大学 峯尾准教授

産学連携は、学生が講義やゼミで培ってきた知識を実践の場で発揮できる貴重な機会であるとともに、実務に伴うさまざまな制約を学ぶ点にも大きな意義があると考えます。今回の取り組みが、学生にとって今後の成長につながる経験となることを期待しています。

■株式会社ライフコーポレーション

「おいしい・ワクワク・ハッピー」を目指す当社にとって、学生ならではの自由な発想で考案されるお好み焼きは、その実現に最適な企画であり、必ずやお客様にも喜んでいただける商品が販売できると期待しております。

■オタフクソース株式会社

味はもちろん栄養バランスもよく、身近な材料で手軽につくることができ、コミュニケーションを楽しみながら味わえることがお好み焼の魅力です。本企画を通じて、より幅広い世代の方にお好み焼と出会っていただき、この魅力が伝われば幸いです。

5 今後の展開

本取り組みを通じて、

- ・ お好み焼の新たな市場創出
- ・ 産学連携モデルの確立
- ・ 若年層の食文化への関与促進

を推進し、今後も継続的な企画展開を目指してまいります。

6 都立大峯尾ゼミ学生考案レシピ



■レシピ名：お好み焼きぶりとー

■コンセプト

「お好み焼きっておいしいけれど、お箸がないと食べられないし、ソースがついたお皿を洗うのもちょっと面倒…お好み焼きをもっと気軽に、日常で楽しめる形にできないだろうか…」そんな思いから“お好み焼きぶりとー”は生まれました！



■レシピ名：ハーフ&ハーフお好み焼き

■コンセプト

お好み焼きをヘビーなものだと思っていないですか！？このレシピでは、カロリーや健康を意識し、かつボリュームで腹持ちのよいお好み焼きを作ることができます！



■レシピ名：おこせん

■コンセプト

お好み焼きをえびせんで挟んだ商品です！ソースをかけて、えびせんで楽しんでください！