

# 山塚学院 通信



第27号  
2025.4.1  
発行

巻頭特集

## 世界と、出会う。

各学校のグローバル教育、国際交流の「今」

活躍する卒業生

大阪・関西万博の儀典長に就任

植田 浩 さん



# 大学

ロッテのチョコレイトで  
世の中を幸せにしよう！

心理学科（現・総合心理学科）では、スイーツ心理学®の実習授業として、株式会社ロッテとともに「チョコレイト」をキーワードに、世の中を幸せにしたり、ワクワクさせたりするアイデアの創



6月には同社のチョコレイト企画課の担当者に本学で特別講義を実施していただきました。そして8月、学生11名が東京の本社を訪問。各自のアイデアについて5分間のプレゼンテーションを実施。発表後にマーケティングやプロモーション活動等に展開できる可能性など、さまざまな意見をいただきました。学生は「いただいたフィードバックは、アイデアをさらにブラッシュアップでき、今後に向けて役に立つ内容であったので、とても勉強になりました」「発表を通して、とても成長できたと感じています」と

出に取り組みしました。

まず授業で同社のチョコレイトを対象に価値分析を実施、その上で心理学の知見を活用したアイデアを構築。何度も発表を行い、学生同士で意見を交換しながらブラッシュアップを進めていきました。

実施していただきました。

感想を語り、貴重な体験となったようです。



最後はロッテ社内でも実施している「官能評価※」を帝塚山学院大学用にアレンジしてもらって体験。6つの味の透明飲料を試飲して、その味を当てるクイズを行いました。結果は、なんと11名中6名の学生が全問正解！優秀と褒められ、とても喜んでいました。今回の実習を通じて、学生たちは授業での学びをさらに深め、実践的なスキルを身につけることができました。

※官能評価  
人の五感（視覚、聴覚、嗅覚、味覚、触覚）を用いて、物質の特性や品質などを判定する方法

## 醸造会社と共同で 完全植物由来のチーズを開発

食物栄養学科は、300年以上の歴史を持つ堺市の醸造会社「桜屋雨風」と共同プロジェクトを実施。割れカシューナッツを主原料とした、完全植物由来の新しい代替チーズ「オリゼチーズ」を開発しました。

本プロジェクト誕生の背景にあったのは、同社のカンボジア工場でカシューナッツの加工時に発生する、割れカシューナッツの有効活用と伝統の醸造技術を生かした新商品を開発したいという想い。そこに食物栄養学科の池



田ゼミが賛同、力を合わせて開発を共に行うことになりました。

開発にあたっては、

ジタリアンやヴィーガンの方が食べられるよう植物性の原材料のみを使用する。日本の伝統的な麹菌を用いて発酵熟成させる。堺市の「泉北レモン®」を使用し、地産地消を推進する。これらの三つの条件を課しました。これによりSDGsの目標にも適合した新しい代替チーズ、オリゼチーズが誕生したのです。

完成したチーズは2024年3月、東京ビッグサイトで開催されたアジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2024」で発表。現在は、クラウドファンディングで調達した資金をもとに、一般販売に向けて改良を進めています。どうぞお楽しみにお待ちください！

公式サイト

