

山口大学スイーツ「Scent(セント)」の開発



山口大学では、これまでブランド戦略の一環として、「大学まんじゅう」や日本酒「長州学舎」、大学せんべいなどの食品等を企画・販売してきたが、今回、在学生が普段気軽につまめる洋菓子を開発することを計画した。また、卒業式や入学式等のイベント時、学生の帰省時、教員の出張時でのお土産としても活用を期待する。また、卒業生が社会人になってからも、そのスイーツの香りを嗅ぐと(食べると)学生時代を懐かしく憶い出し、「山口大学愛」へ繋がる商品を目指した。その香りは、山口県特産の「ナツミカン」、「ユズ」を用いることを考え、つまみやすい洋菓子として、知名度の高いマカロン、ギモーブ、パウンドケーキを選定した。そこで、記憶に残る香りという意味で「Scent(セント)」と命名し、商品化に成功した。 (ノノ)



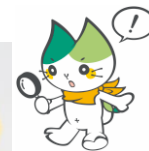
マカロン



ギモーブ



パウンドケーキ



マカロンとギモーブは、フランス菓子の一種 (●^o^●)

「Scent(セント)」

(^_^)v



「Scent」のラインアップ: 左から、マカロン、ギモーブ、パウンドケーキ (ノノ)



パティスリーブレが商品化
6月より、大学内売店で販売開始

販売価格 各350円(税抜)

山口大学大学院創成科学研究科 赤壁教授(開発者)コメント: 風味に着目した食材や商品開発を手掛けてきた。また、香りは、ヒトの脳に直接作用して、情動や生理応答に影響を及ぼす事が分かっている。つまり、香りがアクセントになり、記憶に残る。山口大学や山口県を思い出して、UターンやIターンなど、地方創生と活性化に繋がればと思っている。



詰め合わせは自由!

「Scent」贈答用パック(3個入り) (ノノ)

