



産学連携で 新商品の開発もお手伝い お出汁で 朝食も！



和食レストランから出汁がスピンオフ

1974年創業の「美ね寅」様はうどん・丼物から会席料理まで取り揃えた、幅広い世代向けの和食レストランです。同店を運営される株式会社プレメーズ様は創業以来、天候や気温に合わせて出汁を取るこだわりのお店。

ある日、店頭で出汁パックを販売されたところ、予想以上に反響があったことをきっかけに、もっと出汁の魅力を広めたいという想いが芽生えました。

そして2022年、出汁に特化した「おだしのテーマパーク 京都離宮〜おだしとだしまき〜」(以下、京都離宮)をオープン。店内のイートインスペースでは、自慢のだしまきをいただくことができ、お昼になれば予約のお客様でいっぱいになることも。ある時、同社の代表取締役 加藤 拓也様は上鳥羽支店 営業担当の上杉に「若い世代にも出汁の魅力を感じてほしい」という想いを打ち明けました。

今回はその願いを叶えるために大学生との縁を紡ぎ、産学連携プロジェクトを経て生まれた新商品の開発ストーリーをご紹介します。

京都南インターチェンジを南下すると目に飛び込む大きな水車。一度は目にしたことがあるのでは！？



大学に届いた加藤社長の熱い想い

「新商品のアイデアを若い世代に相談したい」という想いを聞いた上杉は、当金庫が開催する近畿大学リエゾンセンターとの相談会への参加を提案。数十社を超える企業が相談会に応募するほど人気の中、加藤社長が伝えた「若い世代に出汁の魅力を広げたい」という熱い想いを同大学農学部食品栄養学科の森島 真幸准教授が受け取られ、宮永常務が准教授と面談することに。上杉も面談に立ち会い、つなぎ手として伴走しました。

出汁のプロと栄養のプロが タッグを組み新商品の完成

森島准教授のゼミでは朝食欠食率や食事摂取による健康問題について研究されていました。同大学農学部の学生257名を対象に行った調査では、ほぼ100%の学生が朝食の重要性を認識しているものの、実際には約3割が朝食を抜いていることが明らかに。この調査結果をもとに、同社と近畿大学、当金庫の産学連携がスタート。出汁のプロと栄養の専門家がタッグを組み、学生が朝食に食べなくなる新商品開発に着手され、約1年の歳月を経て、手軽に栄養を摂取できる出汁茶漬『おだしとごはん』が完成しました。

パッケージデザインも
森島ゼミの学生が担当



若者が手に取りやすい
シンプルなデザイン
2025年2月から販売開始

近畿大学 准教授 森島 真幸様

商品を実際に製造し販売する過程には、企画・提案の段階では気が付かなかった多くの課題があり、それら一つずつ丁寧に、妥協することなく対応する力をこの研究を通して学生たちは学習できました。卒業研究で取り組んだ成果が、実装化され社会に還元されることは、学生、教員を問わず研究をする者としてはこの上ない喜びです。研究の成果が商品となり社会に貢献する機会をいただき、大変嬉しく思います。



研究室 前田さん（前列左）
田中さん（後列右）

管理栄養士養成課程の学生として、減塩だけでなく乾燥野菜の栄養成分にも注目し、パッケージデザインにも工夫を凝らしました。

プレメーズ様からの貴重な意見を取り入れ、新たな視点や工夫を学び、多くのことを吸収することができました。結果、多くの方に楽しんでいただける商品に仕上げることができました。



デザイン専門学校の学生が インターンシップ生として仕事を経験！

また上杉は「既存の商品も若者が手に取りやすいデザインにしたい」という社長の声を聞き、共創施設QUESTIONを通して、京都芸術デザイン専門学校（以下「デザイン専門学校」）の学生をご紹介。インターンシップ生として同校からデザイナーを募集し、学生が考案したパッケージデザイン案を実際に商品として販売するプロジェクトを発足しました。9日間という短期間にもかかわらず、非常に完成度の高いデザインが提案されました。このプロジェクトは学生にとっても社会経験のできる良い機会となりました。

優秀作品は商品化し店頭で販売
商品化までのプロセスを体験。

デザインに関する商業的効果の体験
学生がデザインした商品の評価（売上）を実感してもらう。

商品が好評であれば、次の展開も検討
継続した取り組みになれば、学生もデザイン料等の収入となる可能性が。

新しい人材採用システムの可能性
同社内にデザイン部を創設→雇用にまでつながる可能性があり、企業としても新しい採用の仕組みができる。

弊社独自の「プロジェクト型インターンシップ」は、異なるコースの学生がチームを組み、デザインの力で企業課題解決に取り組みます。NPO法人クリエイター育成協会様の協力により、企業との協同で「仕事」に近い経験を実感できました。

京都芸術デザイン専門学校
教員 田中 小次郎様



決定した
デザインは
近日お目見え！

さらなる飛躍

2025年5月、同社は京都駅ビル2階「京都ポルタ」内「京名菓・名菓処京（みやこ）」に京都離宮 京都駅店が出店されました。目の前でだし巻き卵を焼く職人のパフォーマンスを見ることができるよう名所として人気を博しておられます。同社では美容業界へのチャレンジと、海外販路の開拓等を計画されており、出汁の可能性はますます広がっています。当金庫は事業者同士のマッチングのみならず、学生の街「京都」という立地条件を活かした産学連携にも力を入れています。ぜひ一度お近くの店舗へご相談ください。



株式会社プレメーズ
加藤 拓也様

上杉さんの細やかなサポートが印象的です。何気ない会話の中から多くの提案やサポートをしていただき、金融機関のイメージが大きく変わりました。学生とのつながりをつくるきっかけをいただいたり、QUESTIONをご紹介いただいたりのおかげで視野も広がりました。引き続きサポートをお願いします。



コミュニティ・バンク京信
上杉 恭平

このプロジェクトを通して、加藤社長に喜んでいただいたのはもちろん、学校の先生方からも学生の成長を感じられたと嬉しい言葉をいただきました。今後も新しい事業を展開される事業者へ寄り添い、ビジネスマッチングのみならず産学連携に至るまでの橋渡しをしてまいります。



守山支店 新築OPEN!

2025年
4月21日

守山支店は1986年に開店し、約39年にわたり地域のお客様と共に歩んできました。今回、守山銀座商店街沿いに支店を移転し、40年目のスタートを切りました。同支店では、ロビーを2階に配置し、約50名を収容できるコミュニティスペースを兼ねることで、落ち着いてご相談いただけるゆとりのある空間が生まれました。



地域のミーティングやワークショップにご利用いただけるコミュニティスペース！



守山支店は、2024年6月から「課題解決型店舗」となりました。これからも普段のお取引だけでなく、お客様のお悩みをじっくりとお伺いし寄り添って解決することで、より良いくらしの実現や地域の発展につなげてまいります。

- 窓口営業時間
平日9:00～15:00
●通常窓口受付 9:00～12:00
●予約窓口受付 13:00～15:00
※13時以降はご来店予約が必須となります。
- ATM稼働時間
8:00～21:00