

麻布大学 と ALL MY TEA の 産学連携による共同開発商品 相模原ブルーベリー ブレンドハーブティー「まいべるび」発売

本商品は、食品生命科学科2年次の「食品開発PBL・同実習」の中で、相模原市産ブルーベリーの地産地消を目指し、専門家の方のご助言をいただきながら、フレーバーティーの企画・開発・製造・販売までを学生が一貫して行ったものです。



まいべるび の 特徴

「私の」を意味する「My (まい)」と、ブルーベリーから生まれたルビー色のしずくを表現した造語「べるび」を組み合わせで名付けました。

フルーティ： 

酸味： 

ブルーベリーに複数のハーブを組み合わせることで、フルーティさとやわらかな酸味が調和しています



商品概要

- 名 称：ハーブティー
- 原材料：りんご(トルコ)、ドラゴンフルーツ(メキシコ)、ブルーベリー(相模原市産)、クコの実、レモングラス、ブラックベリーの葉、ネトルの葉、人参、オレンジの皮、ユーカリ、ストロベリーの葉、ビーツ、コーンフラワー、マリーゴールド、ピンクペッパー/香料
- 内容量：ティーバッグ2g×1包
- 賞味期限：2年
- 販売店：麻布大学の学園祭や相模原市農業祭りで販売します。また、さがみはらアンテナショップsagamix さがみつくす（相模大野駅デッキ直結・ポーノ相模大野2F）、麻布大学（生協）でも販売を予定しています。



食品生命科学科キャラクター
あざぶう

SDGsの観点から、地産地消の推進が求められています。

本学が所在する神奈川県・相模原市では、農産物のブランド化が進められており、その一つである**ブルーベリー**の地産地消を目指して、商品づくりに取り組むことにしました。

本年度は、ブルーベリーの特徴を生かしつつ、消費者が手にとりやすく、長期保存が可能な「ハーブティー」をテーマとしました。

● 地域特産品を用いたブレンドハーブティーについての専門家による講義

講義では、ハーブに関する基礎的な知識の習得を目指しました。シングルハーブの試飲を通して、それぞれの香りや味の特徴を学びました。また、地域特産品を活用した商品開発や販売のポイントについての講義を聴講し、商品の販売戦略について考える機会となりました。



● 商品化に向けて

1. ブレンド（案）の評価

ハーブティーのブレンダーより、相模原産ブルーベリーの特性を活かした6種類のブレンド案の提案を受けました。これらを実際に試飲し、香りや味のバランスについて評価を行いました。

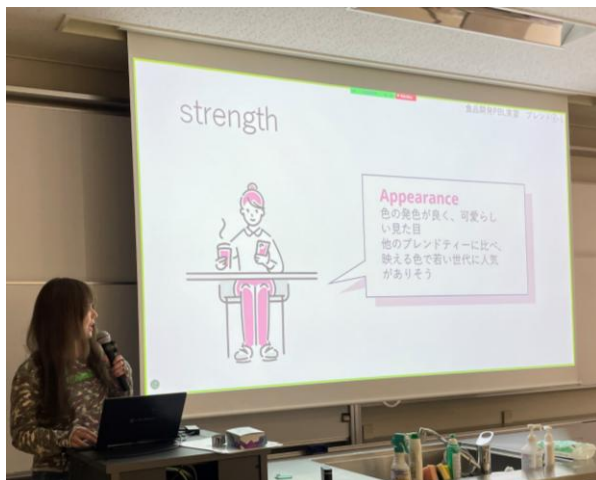
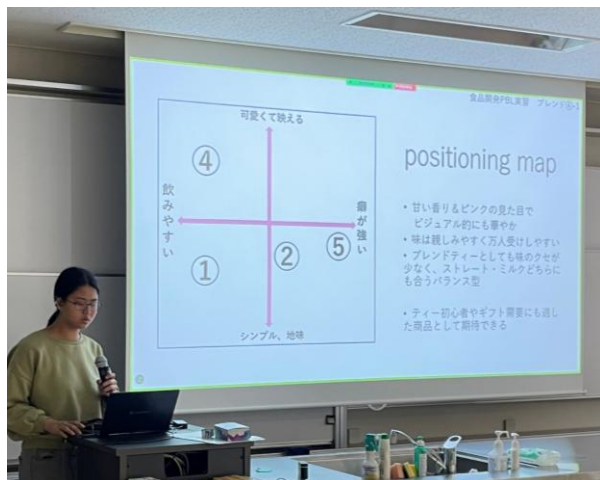
2. 商品コンセプトの検討

配合案から「推しブレンド」を各自が選び、商品化するブレンドを決定するコンペティションに向けて準備を開始しました。ブレンドの味や香りについてポジショニングマップを作成し、お茶を楽しむシーンをディスカッションすることで、ターゲット層や商品コンセプトを明確にしていきました。



3. コンペティションの開催

コンペティションでは、どのブレンドがより多くの人に選ばれるかという視点を重視して、専門家と教員、学生で審査を行い、商品化するブレンド案やコンセプトを決定しました。



● パッケージデザインの作成

相模原産のブルーベリーと、ターゲット層である若者を意識し、デザインを得意とする学生を中心にパッケージデザインを作成しました。ブルーベリーのデザインや色合い、そして若者らしさにこだわり、複数のデザイン案を検討しました。最終的には、学生による投票でパッケージデザインを決定しました。



商品の楽しみ方



● アレンジドリンクレシピ

フレーバーティの楽しみ方の一つとして、炭酸水やジュースを使ったドリンクのアレンジを考えました。シロップに静かに炭酸水を注ぐと、きれいなグラデーションをつくることができます。

* かんたん！シロップの作り方 *

お湯130mlに砂糖100gを溶かし、ティーバッグ1包を入れて、できあがり。



色と見た目がかわいいドリンク

材料：

シロップ 60 g、炭酸水 120 ml、
氷（大きめ2～3個をお好みで）、
適当にカットした冷凍イチゴ 20 g、
ブルーベリー 2～3 粒

作り方：

イチゴ → シロップ → 氷 → 炭酸水の順で
材料を入れ、ブルーベリーをトッピング

酸味が爽やかなドリンク

材料：

シロップ 60 g、炭酸水 150 ml、
リンゴジュース 25 ml、レモン果汁 5 ml、
氷（大きめ2～3個をお好みで）

作り方：

シロップ → 氷 → レモン果汁 → リンゴ
ジュース → 炭酸水の順に材料を入れる

● お菓子とのフードペアリング

お茶とお菓子など、食べ物と飲み物の相性を楽しむことを「フードペアリング」といいます。味や香りの組み合わせによって、どちらのおいしさもより引き立ちます。

ドーナツ、パウンドケーキ、チョコレート、クッキー、しょうゆせんべい、バニラアイスなど、様々なお菓子とのペアリングを試した結果、「まいべるび」と最も相性がよかったのは、シンプルなロールケーキでした。

フルーティーな香りとはほどよい酸味が生クリームのまろやかさを引き立て、フレーバーティの爽やかな後味がロールケーキの甘さを軽やかに締めくくります。ぜひ、お試しください！



シンプルな
ロールケーキ



産学連携：ハーブティー・商品開発の専門家との連携

ALL MY TEA

欧州最大級の食品品評会「ITI」において、ブレンドハーブティー「プレミアムレスト」で最高ランク「三つ星」を4度受賞しているブレンダー。

<https://allmytea-shop.com/>

LAUNCH

地域特産品を使ったブレンドハーブティーの商品開発をプロデュース。

<https://www.launcher.jp/>



ブルーベリーについて

小川ブルーベリー園

まいべるびの原材料には、相模原市の小川ブルーベリー園で収穫したブルーベリーを使用しました。

住所：神奈川県相模原市中央区田名 7 6 3 3

