

麻布大学 と ALL MY TEA の 産学連携による共同開発商品
相模原にんじん・キウイフルーツ ブレンドティー
「CaroKiwit（キャロキウィット）」 発売

本商品は、麻布大学 食品生命科学科の2年次学生が「食品開発PBL・同実習」という授業で、相模原産のにんじんとキウイを使用し、専門家と共同開発した地産地消のブレンドティーです。学生が企画・開発に主体的に取り組み、ALL MY TEAと共同で商品化しました。



商品の特徴

CaroKiwit（キャロキウィット）は、キャロットとキウイを組み合わせた造語です。かわいらしさと洗練された雰囲気をあわせ持ち、大人の知性（wit）が香るスタイリッシュな商品をイメージしています。
フルーティーな甘さと、爽やかな酸味が感じられる一品です。

商品概要

- ◇名称 : ハーブティー
- ◇原材料 : りんご(トルコ)、サワーチェリー(アメリカ)、ココナッツ、キウイフルーツ(相模原市)、にんじん(相模原市)、クランベリー/香料
- ◇内容量 : ティーバッグ2g×1包
- ◇賞味期限 : 2028年9月20日
- ◇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（相模大野駅デッキ直結・ボーノ相模大野2F）でも販売を予定しています。

商品の開発ストーリー

地域の資源を大切に活かし、つくる人と使う人が協力することも、SDGsにつながるんだ。

そこで、本学がある相模原市で育ったにんじんとキウイを使って、地元農家・企業・大学が連携し、地産地消のブレンドティーを商品化したんだ。



食品生命科学科キャラクター
あざぶう



ハーブの知識とマーケティングを学ぶ実践講義

講義では、ハーブの基礎知識を学ぶとともに、8種類のシングルハーブを試飲し、それぞれの香りや風味の特徴を体験しました。

また、お茶の購買データを分析するワークを通じて、顧客の特性を理解し、商品の強みや魅力を活かす付加価値訴求の重要性を学びました。これらの学びを、商品コンセプトの立案や販売戦略の検討に活かしました。



商品化に向けて

1. ブレンド案の評価

ALL MY TEAのブレンダーから、相模原産のにんじん・キウイの特性を活かした5種類のブレンド案を受け取りました。それらを試飲して香りや味を評価し、推しブレンドを決めました。

2. 商品コンセプトの検討

配合案から、自分の「推しブレンド」を選びました。その後、班に分かれて商品化するブレンドを検討し、コンペティションに向けて味や香りのポジショニングマップを作成したり、飲むシーンについて話し合ったりしました。こうした議論を通して、ターゲット層や商品コンセプトを明確にしました。



3. コンペティション本番！！

コンペティションでは、どのブレンドがより多くの方に買ってもらえそう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。



4. パッケージに対する想い

相模原産のキウイとにんじんを主役に、落ち着いた雰囲気ナチュラルなデザインと温かみのある色合いを意識し、学生が中心となって検討・決定しました。



直撃インタビュー！！農園訪問

おてんと様農園（にんじん農家さん）

にんじんの品種や育て方、作業時の注意点を学びました。
また、農家の方の作物を育てることへの深い情熱と、
農業に誠実に向き合う姿勢に触れ、感動しました。



たち屋（キウイ農家さん）

キウイの品種ごとの特徴や栽培のこだわり、農園の日々の作業について教えていただき、貴重な学びとなりました。
また、一つひとつの作業に込められたキウイへの強い想いが伝わり、胸が熱くなりました。



商品の楽しみ方（アレンジティーのご紹介）

☆ 簡単！！CaroKiwitシロップの作り方 ☆

お湯100mLに砂糖80gを溶かし、
ティーバッグを1包入れ、5分待ったら出来上がり！

▶ ホット^{ひといき}ー息ティー

【材料】

- ・ティーバッグ：2包
- ・お湯：200mL
- ・蜂蜜：3g
- ・粉末ジンジャー：2振り

【作り方】

1. お湯200mLにティーバッグ2包を入れ、5分間抽出する。
2. 蜂蜜3gを加えて溶かす。
3. 粉末ジンジャーを2振り加える。



▶ 素材をFeeling

【材料】

- ・シロップ ☆：15mL（作り方はページ上部に記載）
- ・炭酸水：135mL
- ・レモン汁：17mL
- ・フローズンキウイ：20g
- ・氷：4個程度

【作り方】

1. カップに氷、シロップを入れる
2. レモン汁、炭酸水を入れる
3. フローズンキウイを散らして完成



▶ しゅわしゅわパニック

【材料】

- ・シロップ ☆：25mL（作り方はページ上部に記載）
- ・炭酸水：50mL
- ・まいべるびティー※：100mL
（またはベリー系のブレンドティー）
- ・レモン汁：5mL
- ・粉末ジンジャー：2振り
- ・氷：5個程度

【作り方】

1. カップに氷、シロップを入れる
2. まいべるびティーを入れる
3. レモン汁、炭酸水を入れる
4. 粉末ジンジャーを2振り加え、よく混ぜる

※「まいべるび」は、2025年度に本実習で麻布大学の学生がALL MY TEAと共同開発したブレンドティーです。さがみはらアンテナショップsagamixで販売中です。



ご協力いただいた皆様

ALL MY TEA

ALL MY TEAは、ハーブティーの専門店です。

代表商品である「プレミアムレスト」は、国際食品品評会「iTQi」で最高ランクの三つ星を4度受賞するなど、ハーブティーの魅力を多くの人に届ける商品づくりを行っています。

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



おてんと様農園（にんじんをご提供）

代表の川島 尚さんは、2021年に退職し、1年間の農業研修を経て、2022年に就農しました。

それ以前から15～16年ほど家庭菜園を続けており、化学肥料に頼らない農法について独学で学んできました。そうした経験は、独自の栽培方法の確立や、現在の農園づくりにつながっています。

URL: <https://ameblo.jp/otentosmc2021/>

たち屋（キウイをご提供）

代表の長谷川 辰夫さんは神奈川県相模原市南区下溝や緑区下九沢でキウイフルーツを栽培しています。

地元さがみはらで採れた「おいしいキウイフルーツ」を、安心して食べてほしいという気持ちでキウイフルーツづくりをしています。

生涯をかけて、さがみはらのキウイフルーツのブランド化を推進したいという想いで取り組んでいます。

URL: https://www.instagram.com/tachiya_2020/

