

考えた人すごいわ×飯能信用金庫×医療栄養学科 ～絆をつなぐ幸せのパン～

薬学部医療栄養学科パンプロジェクト

1.活動の概要

本取組は、埼玉県所沢市に本社を構え、食パン専門店「考えた人すごいわ」を展開する有限会社かんながらと、地域企業を支援する取り組みを行っている飯能信用金庫、城西大学薬学部医療栄養学科による産学連携の共同開発プロジェクトである。2023年度から活動を始め、埼玉県産の食材を使用して、地域の活性化を担うためのパン開発をコンセプトに、商品の立案から販売までを学生が主体となって行っている。

第3弾となる2025年度は、「モリンガ」をテーマにアイデアを考えた。モリンガをパンに使用する際の発酵や発色の課題解決のために、モリンガを研究している東洋大学と連携をした。本プロジェクトは有志の学生で構成されており、1年生18名、2年生15名、3年生15名が活動している。



考えた人すごいわ

Il est fabuleux, ce créateur.



飲食店を運営するオーネスティグループの(有)かんながらが展開する食パン専門店。独自開発の食パンは、厳選素材と独自製法、コンベクションオーブンにこだわり、トーストせずそのまま食べても美味しい口どけと味に仕上げられている。試行錯誤を重ねて開発された、本当に美味しく飽きのこない本気の高級食パンを主に販売している。厳選素材・独自製法・コンベクションオーブンにこだわり尽くし、薄い耳でほどける口どけに仕上げた、そのままだが美味しい高級食パンが人気。



考えた人すごいわ
Il est fabuleux, ce créateur.



飯能信用金庫



東洋大学



城西大学

アイデア出し

試作・試食会

広告物制作

販売

農場訪問 (2023年度)
厨房見学・パン作り体験
(2024,2025年度)

高麗祭で先行販売

2.これまで(2023年度～2024年度)の活動

第1弾 (2023年度) で開発した商品



さつまいもクリームパン



まるでネギ!パン

第2弾 (2024年度) で開発した商品



メープル食パン



茄子のミートロールパン



秩父いちじくジャムデニッシュ



狭山茶メロンパン



秩父味噌ピザ



地域連携活動発表会



2.第3弾(2025年度)の活動

1年生18名、2年生15名、3年生15名で活動しています。
「モリンガを使ったパン」というコンセプトでパンを考えます。



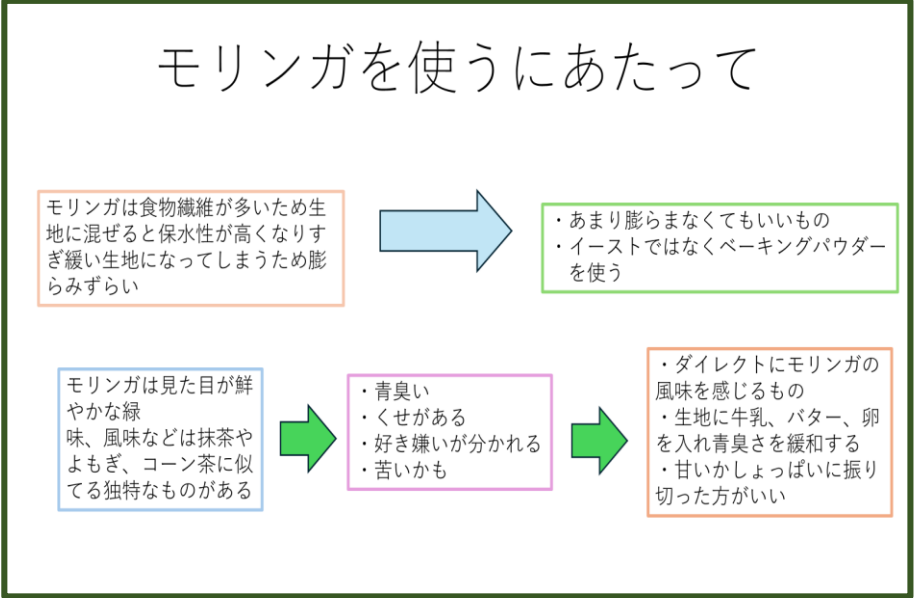
「モリンガ」とは

「モリンガ」とは、亜熱帯にせ測する、原産国が北インドの「ワサビノキ」科の植物です。世界で最も高い栄養素をもつ「スーパーフード」。「最初は甘い、最後にピリッと」するのが特徴です。東南アジアでは、国々によって使い方は様々ですが、「薬箱の木」「奇跡の木」と呼ばれています。

第3弾(2025年度) 38個のアイデアから ?? 個商品化

- レモングルッド
- モリンガマーブル食パン
- モリンガベーグル
- モリンガチーズフォカッチャ
- モリンガあんバターサンド
- モリロン
- モリンガマドレーヌ
- モリンガラスク
- モリンガナン
- モリンガグリッシーニ
- モリンガメロンパン
- モリンガクッペ
- モリンガプリン
- モリンガまん
- モリンガクリームデニッシュ
- モリンガプレッツェル
- モリンガ小豆パン
- モリンガとクルミの蒸しパン
- モリンガのあんサンド
- モリンガのスコーン
- モリンガ入りチョコラスク
- 葉グルトパン
- デニッシュパン
- モリンガパンケーキ
- モレンゲクッキー
- モリンガどら焼き
- 粒あん入りモリンガベーグル
- ホワイトチョコクリーム入りモリンガパン
- モリンガピザ
- モリンガと柚子クリームのフィナンシェ
- 筋肉ムキムキパン
- モリンガパン
- 2色のフィナンシェ
- ドーナツ
- チーズモリンガパン
- モリンガベーグル
- モリンガ塩パン
- モリンガスコーン

どんなパンが
商品化されたのか、
高麗祭で確かめて
みてください！



アイデアを提案した際の資料

厨房見学、パン作り体験

2025年9月 考えた人すごいわ ブレッドパーク所沢店で厨房見学、パン作り体験をした。見たことのない厨房機器の説明やパンが店に並ぶまでの話を聞き、興味津々だった。厨房体験では、カレーパンとソーセージロールの成形を体験した。揚げたて、焼きたてのパンの美味しさに感動していた。



今年度も高麗祭で販売！

2025年11月2日(日・祝)、3日(月)

「城西大学医療栄養学科」で出店しています！



地域連携活動発表会

2025