

■ ココナッツミルクかき氷を通して、フィリピンの貧困問題解決を目指す ■ 地球にやさしいヴィーガンかき氷を人気パティスリーと共同開発

～猛暑のこの夏、大学生の呼びかけにプロフェッショナル3者が手を取り合い完成！～

このたび関西大学商学部の横山恵子ゼミは、株式会社ココウェル（大阪市浪速区 代表：水井裕）、池永鉄工株式会社（大阪市東成区 代表：池永一雄）、Patisserie Ravi,e relier（大阪市北区 代表：服部勸央）の3者と協働して、地球にやさしいヴィーガンかき氷を共同開発。9月6日（水）に sari sari store（大阪市浪速区）を借り切り、1日限定で販売イベントを開催します。

本件のポイント

- ・学生主体で様々な企業やお店の協力を仰ぎ、新商品開発から販売までを行う
- ・ココナッツミルクを使ったかき氷を通して、フィリピンの貧困問題の解決を目指す
- ・クチコミサイトで大阪 NO.1 評価のパティスリーラヴィルリエとかき氷ソースを共同開発

同商品の開発にあたり、横山ゼミでは、「フィリピンから貧困をなくしたい」「ココナッツでセカイを変える」という強い想いを持つ社会的企業の株式会社ココウェル（以下、ココウェル）に最初に協働を打診。ココナッツを使った付加価値の高い商品開発で貧困問題を解決すべく、若者目線でヴィーガンにも対応するココナッツかき氷の開発に乗り出しました。

この取り組みに賛同したのが、“SWAN印”のかき氷機で有名な老舗メーカーの池永鉄工株式会社（以下、池永鉄工）と、大阪の超人気パティスリーの Patisserie Ravi,e relier（以下、ラヴィルリエ）です。池永鉄工から無償で貸与されたプロ仕様の高級かき氷機を使い、ラヴィルリエの服部シェフ全面協力のもと、かき氷ソースを共同開発。こうして学生たちの旗振りの下、三者三様の事業体が新しい価値創造に向けて集結し、無農薬で育つ地球にやさしいココナッツミルクを使った「進化系ふわふわかき氷」が完成しました。

販売イベント当日は、sari sari store（ココウェルの店舗）を1日借り切り、学生自身が製造販売。店内には学生が作成したスライドやポスターを掲示し、かき氷を食べながらフィリピンの貧困問題に取り組むココウェルやココファンド*の活動、ココナッツの特長について学べる場を提供します。また、販売利益の全てを「ココファンド*プロジェクト」に寄付することで、ココウェルの活動を支援。ゼミ生は、「お客様が地球にやさしく体に良いココナッツミルクを使ったかき氷を楽しみながら、フィリピンの現状やソーシャルビジネスについて、少しでも気に留めてくださると嬉しいです。」と語っています。 *フィリピンと日本をつなぐ社会貢献活動のための基金

■ 商品概要 <進化系！プレミアム★ふわふわココ夏かき氷>

【フレーバー】2種類

ショコラ味：チョコと紅茶とオレンジとココナッツミルクのハーモニー with ヴィーガンアイス

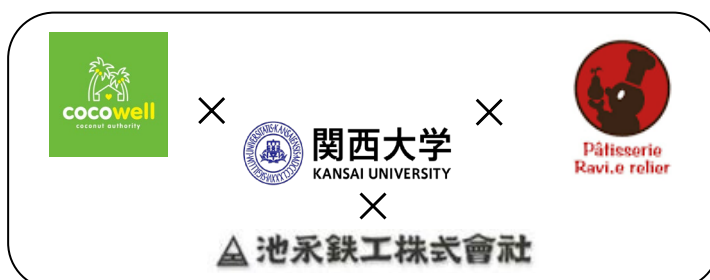
ベリー味：ブルーベリーとイチジクとココナッツミルクのハーモニー with ヴィーガンアイス

【価格】ショコラ味 1,300円（1,200円）、ベリー味 1,100円（1,000円）

（ ）内の値段は、インスタフォロー割の価格

【材料】

- ・氷（池永鉄工提供の高級かき氷機を使用）
- ・ココウェルのココナッツミルク等、ヴィーガン素材で作った無添加シロップ
- ・ラヴィルリエ提供のブルーベリー、イチジク等の無添加シロップ



【次ページ：販売イベントの概要】

■ 販売イベント概要

【開催日時】2023年9月6日(水) 13:00~18:30 (LO 18:15)

【場 所】sari sari store (大阪府大阪市浪速区幸町2-2-2)

【最寄駅】大阪メトロ千日前線 桜川駅 徒歩3分、阪神なんば線 桜川駅 徒歩5分、
JR難波駅 徒歩10分

<sari sari store 外観>



<横山ゼミの活動の様子>



↑ゼミ生の企画会議を
見守るココウェル・水井代表

↓3者(ココウェル×池永鉄工×ラヴィルリエ)による
イベント告知ポスター



以上

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当：玉村、明原、中村

〒564-8680 大阪府吹田市山手町3-3-35 Tel.06-6368-0201 Fax.06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp