

Z世代基準の“映え”×老舗の“本格” 京都発・共創スイーツ〈バイカルプロジェクト 発表試食会〉

京都産業大学 経済学部の大西辰彦教授(専門:中小企業論)のゼミ生が、「京の洋菓子」ブランド バイカル協力のもと「若者に好まれる新しい洋菓子の提案」に取り組みました。

生菓子(ケーキ、パイ等)に限定し、発想の制約を設けない自由提案とすることで、“映え”と“本格”の両立を追求しています。

このたび、ゼミ生 10 チームによる提案商品の中から選出された優秀提案の2商品を、試食会にてご提供いたします。

ぜひご取材いただき、広くご紹介賜りますようお願い申し上げます。

【本件のポイント】

- ・創業 70 年のバイカルでは、若年層に支持される洋菓子づくりの強化を重要な経営課題と捉えたことから、ビジュアル(インスタ映え)や味覚・嗜好の変化に対応するために新たな発想が必要と判断し、今回の学生との協力に至りました。
- ・2025 年 11 月に行われた新商品の提案発表会においてゼミ生 10 チームが考案したレシピをバイカル社長・商品開発チームが審査、今回開催の試食会にて試作品が提供される優秀賞に「見て楽しい、食べてドキドキ! 星占いができるワクワクケーキ」「京都の有名な食材とバイカルの良さを活かしたミルフィーユ」の2商品が選出されました。

-バイカルプロジェクト 発表試食会-

- ・開催日時 2026年2月19日(木)13:15~15:45
- ・開催場所 京都産業大学 天地館1階ロビー(京都市北区上賀茂本山)
- ・出席者 京都産業大学 経済学部 大西 辰彦 ゼミナール 25 名
株式会社バイカル 代表取締役社長ほか3名
- ・タイムスケジュール
13:15~開会、挨拶、進行説明
13:25~試作対象品の内容説明,試食
14:35~学生からのコメント
15:25~今後の商品展開に向けての発表
15:35~講評・記念撮影

本件に関するお問い合わせ先

内容について:経済学部 大西 辰彦 教授

E-mail: onishi@cc.kyoto-su.ac.jp

取材について:京都産業大学 広報部 TEL:075-705-1411

E-Mail: kouhou-bu@star.kyoto-su.ac.jp