

2025 年 9 月 17 日

報道関係各位

京都産業大学 広報部

学生の発想から生まれた新感覚スイーツ 創業 150 年超の老舗和菓子店「谷常製菓」と産学連携 兵庫県・養父市特産「朝倉山椒」を活かしたチーズケーキ誕生

京都産業大学経営学部の上元 亘 准教授(専門:サービス・マーケティング)のゼミは、兵庫県養父市にある老舗和菓子店「谷常製菓」と連携し、地元特産の「朝倉山椒」を使った斬新なスイーツを開発しました。山椒の爽やかな香りとピリッとした刺激が濃厚なチーズケーキに調和する、これまでにない新感覚の味わいで、9 月 21 日(日)から開催される「菓心 谷常創業感謝祭」で初めて店頭販売されます。



上元ゼミでは、2023 年度から養父市でゼミ活動を展開し、これまで地域の食材や文化に根差した企画に取り組んできました。今年度は、150 年以上にわたり地元で愛される和菓子店「谷常製菓」と協働。学生たちは「地域の特産をどうスイーツに活かすか」を議論し、山椒の爽やかな香りと刺激を、スイーツに取り入れるという発想に至りました。試作を繰り返し、伝統ある製菓技術と学生の若い感性を掛け合わせることで、これまでにない新商品が誕生しました。ぜひ取材いただき、広く紹介賜りますようお願い申し上げます。

朝倉山椒チーズケーキ販売概要@兵庫県

- 日 時 2025 年 9 月 21 日(日)～
- 場 所 株式会社 谷常製菓 八鹿本店(兵庫県養父市八鹿町八鹿 1500)
- 参加者 京都産業大学 経営学部 (上元ゼミ)5 人

■学生のコメント

- ・「食に関する企画に挑戦し、実践的なマーケティングの経験を身に付けたいと思っています。」
- ・「山椒を使ったチーズケーキはインパクトがあるので、この企画をきっかけに多くの方に谷常製菓について関心を持っていただければと思います。」
- ・「朝倉山椒という地域の特産品を活かすことで、『地元ならではの味』を楽しんでもらい、地域の魅力にも関心を持っていただけるきっかけになればと思います。」

■朝倉山椒のチーズケーキについて

商品名：朝倉山椒のチーズケーキ

販売価格：1 個 540 円（税抜）

販売数量：44 個

販売期間：2025 年 9 月 21 日（日）から開催される

菓心 谷常 創業感謝祭にあわせて店頭販売を開始

販売場所：株式会社 谷常製菓 八鹿本店（兵庫県養父市八鹿町八鹿 1500）



本件に関するお問い合わせ先

取材について：京都産業大学 広報部

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