

2025年度 つくるI 講義概要 (2025年12月4日)

【講義タイトル】

1本の飲み物ができるまで ～コーヒー開発を中心に～

【担当者】

初川淳一 (アサヒ飲料株式会社 マーケティング本部 商品開発部
商開発第二グループ コーヒー・バラエティ飲料開発チーム チームリーダー)

【講義概要】

缶コーヒーの開発を例として、1本の飲料ができるまでの流れを説明した。上智大学での休憩時に飲むコーヒー「ソフィアーズショット」を開発するという設定で、学生自身にも商品設計を考えてもらい、どうすれば安心して発売できるかという視点で商品開発における主要なステップの解説を行った。また、1本の飲料を発売するには、文理問わず様々な部署の人間の連携によって成り立っていることを示した。

【講師プロフィール】

2009年 上智大学 理工学部 化学科 卒業
2011年 上智大学大学院 理工学専攻 生物化学領域 修了
(生物化学研究室 神澤研)
2011年 カルピス(株)入社 商品開発センター 官能評価チーム
2015年 商品開発センター ストレート飲料チーム
2016年 ※アサヒ飲料(株)と統合
アサヒ飲料(株) 商品開発研究所 商品開発第三G 乳性チーム
2019年 商品開発研究所 商品開発第二G コーヒー・バラエティチーム
2023年 商品開発部 商品開発第二G コーヒー・バラエティチーム
(マーケティング企画部 技術推進G 兼務)
2024年 同部 商品開発第二G コーヒー・バラエティT チームリーダー



出身：埼玉県
趣味：音楽(ギター・ベース)
資格：SCA認定Qグレーダー、
上級官能評価士、統計検定2級
コーヒーマイスター、
コーヒーインストラクター2級
知的財産管理技能検定3級



【講義内容抜粋】

<目次>

- 1.自己紹介
 - 2.アサヒグループの概要
 - 3.アサヒ飲料・研究所について
 - 4.商品開発について①缶コーヒーができるまで
 - 5.商品開発について②商品開発の流れ
 - 6.おわりに(やりがい、キャリア、大事にしていること)
- オマケ. 開発経験の紹介

アサヒ飲料について



東京都墨田区
浅草駅から吾妻橋を渡ってすぐの職田川沿い
ビルジョッキと聖火台の裏

官能評価 官能評価とは

✓ おいしさは色々な条件に左右されるため、整えられるものは整える

◆ おいしさの要因

飲食物の状態に起因する要因

- ①化学的要因……[味][芳香]
- ②物理的要因……[テクスチャー][温度][外観][音]

人の状態に起因する要因

- ③環境的要因……[生まれ育ち][時間・空間]
- ④生理的要因……[空腹][不動物質要求]
- ⑤心理的要因……[感情]

③④⑤の影響を排除するため、
評価室の温度・湿度・照明・騒音・音響などの環境や
評価の時間・サンプルの提示順・コード品温・量まで
考慮する必要がある

官能評価ブース

商品企画(コンセプト)

このコーヒーは上智大学で一番つきたい時にぴったりのコーヒーです。
豊かなコーヒーの香りとまろやかなミルクが織りなすハーモニーで、8号館ビロティが瞬間リラックス空間に。
後味のほのかな旨味もうひと噛み張りするあなたの背中を押してくれます。

イメージ

◆具体的に考えてみましょう

- ・コーヒーの香りは…?
- ・甘さは…?
- ・苦みは…?
- ・ミルク感の強さは…?

ChatGPTで生成してみました