



**PRESS RELEASE**  
 株式会社 AKOMEYA TOKYO  
 学校法人同志社 同志社大学  
 株式会社 GOCHISOU  
 2026年2月25日

**【AKOMEYA TOKYO 産学連携 第3弾】同志社大学×京都米粉スイーツ専門店 BEIKA**  
**米粉で挑む地域創生。学生が商品開発から店頭販売までをプロデュース！**  
**2026年3月、AKOMEYA TOKYO ルクア大阪にて期間限定販売を実施**



全国から厳選された米や食品を集めるライフスタイルショップ「AKOMEYA TOKYO（アコメヤ トウキョウ）」を運営する株式会社 AKOMEYA TOKYO（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：山本浩丈）は、宮城大学、流通科学大学に続く産学連携プロジェクト第3弾として、同志社大学（京都府京都市）経済学部・小橋晶ゼミ、および京都米粉スイーツ専門店「BEIKA」を運営する株式会社 GOCHISOU（本社：京都府京都市）との共同プロジェクトを実施いたします。

本プロジェクトは、大学のゼミ講義の中で実践的な学びの場として1年を通して行われ、学生がマーケティング戦略の立案から商品開発、プロモーション、そして実際の店舗でのデモ販売までを一貫して主導して進めてまいりました。その集大成として、2026年3月13日（金）から15日（日）の3日間、AKOMEYA TOKYO ルクア大阪にて、学生たちのアイデアが形になった商品の販売イベントを開催いたします。

**■イベント概要**

- |企画名| 同志社大学×GOCHISOU×AKOMEYA TOKYO 産学連携ポップアップ
- |販売期間| 2026年3月13日（金）～3月15日（日）
- |実施場所| AKOMEYA TOKYO ルクア大阪（大阪府大阪市北区梅田3-1-3 ルクア9F）
- |販売内容| 同志社大学経済学部 小橋ゼミの学生が企画・開発した米粉商品

**■各社の役割**

BEIKA・学生	AKOMEYA TOKYO
雷粉（米粉）スイーツの開発・販売、広報	マーケティング指導、販売場所提供

＜取材に関するお問い合わせ先＞

AKOMEYA TOKYO 事務局（株式会社サニーサイドアップ内） 担当：寺島（080-4652-3813）、池田（080-7637-4531）、 佐藤、佐川 TEL: 03-6894-3200/FAX: 03-5413-3051 E-MAIL : akomeya_tokyo@ssu.co.jp	株式会社 GOCHISOU（小泉） 京都米粉スイーツ専門店 BEIKA 直通：080-5064-1151 E-MAIL : <a href="mailto:info@gochisou-kyoto.co.jp">info@gochisou-kyoto.co.jp</a>	同志社大学 経済学部 教授 小橋 晶 TEL: 075-251-3631 E-MAIL : akobashi@mail.doshisha.ac.jp
---	---	---

## ■ 本プロジェクトの背景と目的：三社の想い

本取組は、「世界に誇れる“おいしい”の循環型社会」を目指す AKOMEYA TOKYO、社会で通用するリアルな学びを追求する同志社大学、そして地域の人材育成を志す株式会社 GOCHISOU の三社のビジョンが合致し、実現いたしました。

AKOMEYA TOKYO：地域でのブランド認知向上と、地域事業者との連携を通じて、ミッション「日本の食の可能性を拡げる」の具体的なアクションとしての実装。

同志社大学：企業・地域と連携した質の高い実学の機会を学生に提供し、経済を実践的に学ぶ。

株式会社 GOCHISOU：京都を中心とした日本らしい原料（米粉）を活かした商品開発を通じ、一次産業への貢献と次世代を担う若者の人材育成。

## ■ プロジェクトの流れ

1. インプット講義・試作（2025年4月～7月）：実際の事業戦略やマーケティング手法の習得。原料仕入れや商品開発についての学習、試作等。

株式会社 GOCHISOU の指導のもと「米粉」をはじめとした原料や商品開発について学び、試作等を実施。AKOMEYA TOKYO による事業・マーケティング戦略の講義等から「地域創生」と「米粉」をテーマにした商品開発・販促企画を進めています。

2. 商品企画・開発（2025年7月～2026年2月）：株式会社 GOCHISOU の指導のもと、米粉スイーツの試作と販促案の策定。

3. 最終プレゼンテーション（2026年1月）：学生による実行案の発表。

4. 実店舗でのデモ販売（2026年3月13日～15日）：AKOMEYA TOKYO ルクア大阪での接客・販売体験。

## ■ 活動経過等

同志社大学経済学部小橋ゼミでは、かねてから企業・学生で商品開発などの産学連携を行っており、2024年より BEIKA の商品開発や販路開拓・広報などの連携プロジェクトを進めています。2024年度は、今回 EC 販売を行う「雷粉」の広報活動や「雷粉のスモアッキー」等の商品開発を行ってまいりました。2025年度は、2024年度の活動を引き継ぎつつ、ゼミ生 21 名が 5 班に分かれ、広報・マーケティング・商品開発などそれぞれの興味のある分野でプロジェクトを展開しています。（2025年度 同志社大学経済学部小橋ゼミ ゼミ長）



ゼミ活動の様子

## ■販売商品（予定）



### 「四季の米粉クッキー缶」

日本の四季—春夏秋冬を味わえるクッキー缶。蓋を開けた瞬間、季節を感じる色・香り・味を米粉クッキーで表現しました。四季の表現も様々。今回のポップアップでは、春はさくら、夏は快晴をイメージしたバタフライピーと新緑をイメージした宇治抹茶、秋はかぼちゃ、冬は雪をイメージしたプレーン味のダイヤモンドとなっています。



### 「和紅茶と米粉クッキーのギフトボックス」

BEIKAの米粉クッキー4種類とMINTONの和紅茶4種類をアソートにしたギフトボックス。手土産にも、自分へのご褒美にも、ちょっとしたプレゼントにも最適です。和紅茶は日本産の茶葉を使用しているため苦味が少なく、とてもあっさりしており、やさしい米粉の風味との相性がとても良いため、マリアージュをご自宅で楽しんでいただけます。

## ■使用する米粉「雷粉（らいこ）」について

「雷粉」は、テムザック（京都市上京区）が、最先端ロボット技術を用いて労力を大幅に削減する稲作“WORKROID 農業”で育てた米を米粉にしたものです（品種：ミズホチカラ）。耕作放棄が懸念される小規模圃場や不整形地でも、収穫や耕起、雑草抑制、害獣対策などができる農業ロボット「雷鳥シリーズ」を用いることで、手間を最小限にして稲作を維持することが可能となります。

「米」の消費量は年々減少している一方、「米粉」はパン・ケーキ・麺類など小麦粉の代用品として多用途に使える上に、健康志向の高まり、輸入小麦の価格高騰などを受けて近年需要が増加傾向にあります。

テムザックは、WORKROID 農業という新しい省力化農業を確立させると同時に、米粉の製造・流通による付加価値創出・収益化を目標としており、この取り組みを通して、耕作放棄地拡大を食い止めること、食料自給率向上に貢献することを目指してまいります。

プレスリリースに掲載されている情報は、リリース日現在の情報です。今後予告なしに変更する場合がございます。

### 各組織概要

#### AKOMEYA TOKYO

全国から厳選されたお米やこだわり調味料、食卓を彩る雑貨を取り扱うライフスタイルショップ。

URL : <https://www.akomeya.jp/>

#### 同志社大学 経済学部 小橋晶ゼミ

理論だけでなく、現実の経済活動や企業経営への理解を深めるため、学外組織との連携を通じた実践教育に注力。

#### 株式会社 GOCHISOU

京都米粉スイーツ専門店「BEIKA」を運営。地産地消や米粉の可能性を追求し、地域に根差した商品開発・販売を展開。

URL : <https://gochisou-kyoto.co.jp/> Instagram : @okome\_beika