報道関係各位

2026 年 11 月 18 日
総合学院テクノスカレッジ

Z 世代の新発想×パン職人の技
人気ベーカリー「コボコボ」と協働で学生が新商品を開発

アイデアを「形」にし「価値」を届けるビジネス体験

総合学院テクノスカレッジ[東京工学院専門学校/東京エアトラベル・ホテル専門学校] では、これまで地元企業や自治体と積極的な連携を図ることで、社会課題の解決に向けたプロジェクト型授業や、リアルな社会活動を経験する学びを取り入れ実践しています。

この度、テクノスカレッジの学生委員会の中でも、起業やビジネスをテーマに実践的な学びに取り組む学生チームが、多摩地区を中心に都内で店舗を展開する人気ベーカリー「コボコボ」と連携。Z 世代ならではの柔軟で斬新な発想と、長年培ってきた職人の技術、そして新しい商品づくりへの挑戦が出会い、新商品が誕生しました。本商品は、10 月と 11 月に開催した学院祭「TECHNOS 祭 2026」にて販売。学生たちはこうした実践の中で、自分のアイデアを形にし、価値を届ける挑戦を続けています。



【テクノス×コボコボ　コラボ商品 「わたあめシフォン」（左）「レモンフォカッチャ」（右）】

TECHNOS
COLLEGE

取組み背景と企画のポイント

■学生のアイデアを、実際に販売する商品へ

「コボコボ」は、シフォンケーキや天然酵母パンなど、厳選した素材にこだわった商品づくりで知られる、東京都府中市のベーカリーです。

今回のプロジェクトは、子育て世代や若年層をターゲットに、見た目にも新しさがあり、安心して手に取っていただける商品の開発を目指してスタートしました。学生たちは、市場動向や消費者ニーズを踏まえながら新商品のアイデアを考案。AI を活用した商品提案やプレゼンテーションを行い、パン工房との意見交換を重ねながら、商品化に向け検討を進めてきました。

商品として実現するためには、新しいアイデアだけでなく、食材選びや製造工程、原価、販売見込みなど、事業として成立させるための視点も重要です。「誰に届けるのか」「どんな価値があるのか」「実際につくれるのか」「どうしたら購入していただけるのか」「利益を生み出せるのか」など、さまざまな視点で分析。学生ならではの柔軟で自由な発想と、パン職人が培ってきた経験や技術を掛け合わせ、試作や改良を重ねた結果、この度新商品として店頭販売が実現しました。

新作の 2 種類の商品は、10・11 月開催の学院祭「TECHNOS 祭 2026」において、予想を上回る売れ行きで、いずれの日程も早い時間で完売になるなど、幅広い世代から好評を得ることができました。学生にとっては、ビジネスの一連の流れを「自分ごと」として肌で学ぶ機会となりました。

■商品の特徴

① わたあめシフォン　　￥380（税別）

コボコボ自慢のふわふわ生シフォンに、テクノスカレッジのイメージカラーである水色とピンク色を、わたあめのようにふんわり混ぜ合わせました。



②レモンフォカッチャ　　￥380（税別）

はちみつレモンとレモンのピュレを合わせて、紅茶にぴったりのフォカッチャ。外側は香ばしく、中はふんわりとした触感で、甘じょっぱい味が新感覚です。



■学生委員会（ビジネスパークチーム）メンバー　山本佳奈（デザイン科・1 年）のコメント

もともとお菓子づくりが趣味だった私にとって、今回、シフォンケーキの人気店とコラボレーションする機会をいただけたことは、とてもやりがいのある挑戦でした。

工房のご担当者さまと打ち合わせを重ねる中で、パン生地の特徴や組み合わせる食材についても学ぶことができました。

特に、同世代の女性に手に取ってもらえる商品を目指し、食感はもちろん、見た目のかわいらしさや“映え”、ネーミングにもこだわりました。

また、チームとして価格設定や販売計画などビジネス視点でも意見を出し合い、検討を重ねた実習の成果を、今後の学びにも生かしていきたいです。

■「コボコボ」ご担当者のコメント

AI を活用した商品提案には、新しい時代を感じました。私たち職人にはない斬新な発想やプレゼンをいただき、それを実際の商品として形にする難しさも実感しました。

商品化に向けては、原価や販売数まで想定して進める必要があります。職人としての固定観念を超える提案をいただき、それをビジネスとして考える経験は、弊社にとっても未知の挑戦であり、大きなやりがいとなりました。

コボコボについて

多摩地区を中心に都内で店舗を展開する人気ベーカリー。「あこ天然酵母」を使用したパンおよび生シフォンケーキの製造・販売を行っています。厳選した素材を使用し、ショートニング・マーガリン・イーストフードを使用しない商品づくりを徹底。発酵・熟成に十分な時間をかける独自の製法により、素材の風味や食感を最大限に引き出すなど、品質と製法へのこだわりを強みに、多彩な商品を展開しています。

https://cobocobo.jp/pride/

学校概要

総合学院テクノスカレッジ

東京工学院専門学校／東京エアトラベル・ホテル専門学校

■法人名：学校法人　田中育英会

■設立：1959 年

■所在地：〒184-8543 東京都小金井市前原町 5-1-29

■学院長：亀田　俊夫

https://www.technosac.jp/



■オープンキャンパスについて

https://www.technosac.jp/experience/

【この件に関するお問い合わせ】

総合学院テクノスカレッジ　広報部

E-mail:info@technos.ac.jp