

# 千本松牧場

2025年11月11日

ホウライ株式会社

地域をつなぐ"三方よし"の産学連携プロジェクト  
那須千本松牧場×宇都宮文星女子高校×地元菓子工房が創る  
「新しい栃木のスイーツ」高校生5名が商品開発から実演販売まで挑戦



千本松牧場



宇都宮文星女子高等学校



ホウライ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長兼社長執行役員 CEO：小野直樹）が運営する那須千本松牧場は、宇都宮文星女子高等学校 総合ビジネス科との産学連携プロジェクトの第8回目として、地元パティスリー「アトリエG」を加えた3者協働による新商品開発・実演販売イベントを11月17日(月)および25日(火)に開催いたします。

今回の取り組みは、従来の「企業×学校」の枠を超えて、地域の菓子工房「アトリエG」を巻き込んだ"地域循環型"の産学連携に進化いたしました。宇都宮文星女子高等学校 総合ビジネス科 ICT コースの生徒5名が商品企画・開発・販売までを一貫して体験し、千本松牧場アイスクリームと県内人気パティスリー「アトリエG」のデニッシュを組み合わせた新スイーツ「モンブランアイスデニッシュ～Cow デニモン star～」の実演販売を通じて、実践的なビジネススキルを習得します。

"地域とつながる"情報発信基地を目指す那須千本松牧場は、若者の発想と地域の食資源をかけ合わせ、地元・栃木の"おいしい未来づくり"に貢献してまいります。

本プロジェクトによる売上収益は、生徒たちの学びに還元するため、次回の産学連携プロジェクトの商品

開発費や活動費として寄付される予定です。

### ■3つのポイント：

#### ①地域の未来を育む"継続性"

本プロジェクトは今回で8回目を迎え、地域における実践的キャリア教育の場として定着しています。単発イベントではなく、継続的な人材育成支援を通じて、地域に根差した企業としての社会的責任を果たしています。



#### 【生徒の方々が得られる学び】

商品開発プロセスの実体験(企画→試作→評価→改善)

接客・販売の実践(レジ操作、顧客対応、売上管理)

地域事業者とのコミュニケーション力

チームワークと課題解決能力

#### ②地域循環の仕組み

今回の商品は、栃木県内の事業者が協力して作り上げる"地域連携スイーツ"です。それぞれの強みを活かし、地域の「食」の魅力を一つの商品に凝縮しました。那須千本松牧場で秋の定番モンブランクリーム、濃厚なミルク感のアイスクリーム、アトリエGの香り高いデニッシュとの三位一体の味が楽しめます。



商品名：モンブランアイスデニッシュ～Cow デニモン star～

販売価格：480円（税込）予定※各日約150食予定

販売場所：那須千本松牧場 ソフトクリームショップゲート店

販売日程：第1回：2025年11月17日（月）11:00～16:00

第2回：2025年11月25日（火）10:00～16:00

- ・アイスクリーム:那須千本松牧場の搾りたて生乳で作った「千本松牧場アイスクリーム」
- ・デニッシュ:牧場開催の「畑のマルシェ」に出店する菓子工房アトリエG(那須塩原市)が製造
- ・モンブランクリーム:マロンペーストを混ぜ込んだホイップクリーム

#### ③産学連携:授業では学べない"リアル"を提供

宇都宮文星女子高等学校 総合ビジネス科ICTコース3年生5名(原田さん、伊藤さん、石本さん、佐々木さん、山口さん)が、授業の一環として商品開発から販売までを実践します。

#### 宇都宮文星女子高等学校 村山指導教諭コメント：

今回の産学連携プロジェクトを通して、生徒たちは自ら考え、行動し、仲間とともに一つの目標を形にしていく喜びを実感しました。味やデザイン、販売方法に至るまで、自分たちの意見を出し合い、試行錯誤を重ねる姿には大きな成長を感じました。そして何より、千本松牧場のスタッフの皆さまが温かく見守り、時に専門的なアドバイスをくださったおかげで、生徒たちは安心して挑戦を続けることができました。教室の中だけでは得られない「生きた学び」がそこにありました。地域の企業や職人の方々と協働するこの産学連携の取組は、生徒にとって“社会とつながる学び”的原点となりました。今回の経験を通じて、生徒たちは自分の力で地域の未来を創る意欲

をさらに高めています。彼女たちの主体的な学びと成長を、これからも温かく見守っていきたいと思います。

### お菓子工房 アトリエG 奥田智子さんコメント：

東京のホテルで二十余年、那須塩原で11年のパティシエ人生の中でも初の挑戦でした。学生の皆さんと共に新しいお菓子を形にできたことを嬉しく思います。千本松牧場のミルクアイスを引き立てるよう、バター香るサクッとした食感と塩味にこだわりました。

### 那須千本松牧場コメント：

わたしたちは、地域と次世代をつなぐ“循環型の学び”を大切にしています。  
高校生の柔軟な発想と地域事業者の技を組み合わせることで、新しい価値を生み出すことができました。  
若い世代が『地元の魅力』を自分たちの言葉で発信できるきっかけになれば嬉しいです。

### ■開催概要：

項目	内容
イベント名	那須千本松牧場×宇都宮文星女子高校 産学連携コラボスイーツ実演販売
開催日時	第1回:2025年11月17日(月)11:00 - 16:00 第2回 2025年11月25日(火)10:00 - 16:00
会場	那須千本松牧場 ソフトクリームショップゲート店(栃木県那須塩原市)
販売商品	モンブランアイスデニッシュ～Cow デニモン star～ (各日約150食予定)
価格	480円(税込)
参加高校生	宇都宮文星女子高等学校 総合ビジネス科ICTコース3年生5名

### ■那須千本松牧場について：

130年以上の歴史を持ち、「自然との共生」をテーマに、本州最大規模の循環型酪農を実践しています。2025年4月にグランドオープンを迎える、那須野が原の雄大な景観を望む「千本松テラス」、源泉かけ流しの温泉水を活用した「じゃぶじゃぶ池」、約100匹の動物とふれあえる「どうぶつふれあい広場」、四季折々の自然を楽しめる全長4kmのサイクリングコースなど、自然とふれあう多彩な体験が揃っています。



### ■宇都宮文星女子高等学校 総合ビジネス科ICTコースについて：

 宇都宮文星女子高等学校

情報活用力とビジネス実践力を育む学びを通じて、地域や社会で即戦力として活躍できる人材の育成を目指す、2029年に創立100周年を迎える総合学園の総合ビジネス科で、商業の専門知識習得をはじめ、検定試験上級資格の取得など、進学・就職に必要な知識と技能が身につく教育を行っています。

### ■お菓子工房 アトリエGについて：

東京のホテルで修業したパティシエによる、主に栃木県の素材で作った那須塩原市のお菓子工房。那須千本松牧場で週末に開催する畠のマルシェにも出店されています。



【本件に関する報道機関からのお問合せ】ホウライ株式会社 広報 担当: 上原・江連・北島・守上  
TEL: TEL: 03-6810-8136 携帯: 080-5888-4306  
当方は、生徒による実演販売の現場をご取材いただけます。  
ご取材ご希望の方は下記よりお申し込みくださいませ  
<https://forms.gle/EYXHcBweQ1Qub3XP8>

