

高校生が地元企業と協同し、オリジナル商品を開発 食品ロスを解消する焼き菓子など7種、10月6日に「道の駅いちかわ」で販売

千葉商科大学附属高等学校(所在地:市川市中国分 校長:浅川潤一)は、簿記やマーケティング等を学ぶ商業科2・3年生45名が実施している「価値創造プロジェクト」で地元企業5社と7種のオリジナル商品を協同開発しました。10月6日(日)に「道の駅いちかわ」で生徒自ら販売します。

■ 本件のポイント

- 同校商業科では授業の一環として、地域を代表する特産品を作ること为目标に「地元企業と共に新しい価値を創造する」というコンセプトのもと、さまざまなプロジェクトに挑戦しています。2017年度よりスタートし、これまで地元企業22社とコラボレーションして商品を開発しました。
- 生徒たちは、企業との打合せで企業の困りごとをヒヤリングしたり、道の駅いちかわにて市場調査を行ったりして、地産地消や地域活性化を意識した商品開発に取り組みました。



「価値創造プロジェクト」ロゴマーク

■ 販売会概要

【発売日】2024年10月6日(日) 9:00～

【販売場所】道の駅いちかわ(千葉県市川市) 特設ワゴン ※一部、コラボ先企業店舗でも販売

【商品(販促企画)およびコラボ先企業】

商品名	コラボ先企業
Ps'(ピース)※	
高校生が考えた!千葉県産ピーナッツ入りシューラスク	お菓子工房ポニー(松戸市三矢小台)
ただいまかるん	
海苔屋のおすそわけ(しじみ・あさりの味噌汁)	
海苔と最中のお吸い物(しじみ・あさり・和風)	加藤海苔店(市川市南行徳)
のり味噌	
ANDORA(アンドラ)	和菓子所八矢庵(松戸市下矢切)

※Ps'(ピース)は、11月3日(日)に開催される「第11回商業高校フードグランプリ」本選(池袋・サンシャインシティ)に出場します。予選審査で全国39校51商品の中から本選出場6校6商品の1つに選ばれました。

【報道関係の皆さま】

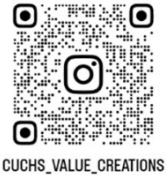
商品開発に取り組んだ生徒への個別取材をご希望の場合はお気軽にお問い合わせください。

【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp

商品

■Ps'(ピース)【3年生×お菓子工房 PONY】

パイ商品を製造する際に廃棄されているパイ生地を使用したお菓子。不揃いのパイ生地に千葉県特産のピーナッツのペーストを塗り込んでサクッと食感に仕上げた。



CUCHS_VALUE_CREATIONS

■高校生が考えた！千葉県産ピーナッツ入りシューラスク【3年生×お菓子工房 PONY】

シュークリームを製造する際に廃棄されているシュー生地(皮)を使用したお菓子。ピーナッツのペーストに6分割のピーナッツを混ぜ込み、“焼く・塗る・焼く・塗る・焼く”の5つの工程を行い、サクサクとした食感にこだわった。伊藤忠食品が主催する2023年度の「第10回商業高校フードグランプリ」で本選に出場し、「来場者賞」を受賞。

■ただいまかろん【2年生×お菓子工房 PONY】

パウダー状に加工し長期保存を可能にしたケールパウダーと「海苔粉」をマカロンの皮に混ぜ込んだ一口サイズのお菓子。

■海苔屋のおすわけ・海苔と最中のお吸い物【3年生×加藤海苔店】

板のりを製造する際に生まれる「海苔粉」を最中に詰めた、お湯を注ぐだけで海苔の香りを楽しめるお味噌汁とお吸い物。最中の形は、近年、海苔を食べてしまう食害が問題となっているクロダイをモチーフにした。

■のり味噌【2年生×加藤海苔店】

板のりを製造する際に生まれる「海苔粉」を液味噌に混ぜ込み、鰹節等のダシと調和させた万能調味料。お湯を注ぐだけでお味噌汁ができるほか、豆腐や卵焼きにかけたり、さまざまな場面で活用できる調味料。

■ANDORA(アンドラ)【2年生×和菓子所八矢庵】

くず粉と寒天を使用した新開発の「溶けないアイス」をどら焼きの皮で挟み、ホイップクリームを乗せた新感覚スイーツ。「溶けないアイス」は溶け具合によってさまざまな食感を楽しめる。どら焼きの皮は、焼くのではなく「蒸す」ことにより和と洋のコラボレーションを実現した。



【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp