

地域活性化班の活動報告

課題研究の地域活性化班：地元の特産、文化をもとに地域を活性化させる活動に取り組んでいます。今年度は昨年の1班体制から3班体制に拡大し、3社の企業様と連携して活動を行っています。3つの班の名前と連携企業様、活動内容は次のとおりです。

shimane-ya 班 (株)キンヤ さん

島根（出雲）の名産品を使用した商品を開発し、市内の土産物店やサービスエリア等で販売してもらう。

5/23（木）ツジセイ製菓株式会社 居石様に来校していただき、

- ・製造について説明
- ・試作品の試食を行いました。

<現在の検討案>

- ・ぜんざいゴーフレット
- ・さざえだし味噌

Mori 茶班 (株)原寿園 さん

一畑薬師さんが原寿園さんに依頼された目に良いお茶をプロデュースし、試飲開発を行う。

Perfume 班 (株)高砂醤油本店 さん

昨年、開発した「あごだし醤油」を使用した新商品を開発し、地域の特産として知名度アップに貢献する。

工場見学

5月9日に3班全員で高砂醤油本店様の工場見学に行き、醤油を作る工程を学びました。





4月22日 Perfume 班はあごだし醤油と相性の良い食材を求めて、いろいろな食材にあごだし醤油をかけて試食してみました。

挑戦した食材

アイスクリーム、プリン、ロールケーキ、チーズ、カステラ、蒲鉾、焼きそば、コロッケ、ちくわ、岩のり、リンゴ



調理実習

5月23日に先日の試食会でおいしかった料理を自分たちでも作ってみることに挑戦しました。料理は「あごだし醤油ジュレ」、「唐揚げ あごだし醤油味」、「チーズフォンデュ」、「あごだししょうゆフォンデュ」です。



今後はこれらの料理をもとに市内の企業様にあごだししょうゆを使った商品の企画を提案する予定です。

平成30年度の3年生が商品開発したあごだししょうゆのチラシです。
 このあごだししょうゆは出雲の沖でとれた「あご」(トビウオ)のだしを使っています。
 しょうゆの風味・ラベル・キャッチコピーなど私たちがプロデュースしています。



味 醤油について学び、
 食べ比べて味を決めました。
 原料や作り方、工場見学などで学び、
 他の商品と差別化できるように開発しました。

パッケージデザイン デザインのポイントを学び、
 売れる商品を目指します。
 デザイン制作のポイントやキャッチコピーを
 学びをデザインしました。

個性豊かな3つのデザインを元に
 ラベルが生まれました。



「ゆかいな
 カフェオーレたち」班
 のデザイン



「ゆうちゃん」班
 のデザイン



「Sun flower's」班
 のデザイン

 高砂醤油本店

あごだし
 しょうゆ



島根県産
 飛魚使用
 あご

