

千葉商科大学附属高校の商品開発第3弾 高校生×創業57年老舗和菓子店 地産ふんだん創作和菓子で地域活性化

千葉商科大学附属高等学校(千葉県市川市、校長：浅川潤一)商業科が、有限会社和菓子所八矢庵(千葉県松戸市、代表：今井浩志)との協働で開発した創作和菓子を発売します。

このたび発売開始する商品は7品。授業で簿記やマーケティング等を学ぶ2年生68名が、商業の知識を社会の現場で実践すること、10代の若い力で地域社会を盛り上げること、企業の課題を解決することを目的として開発しました。

◆商品開発プロジェクト概要

- ・ 高校近隣で創業57年の老舗和菓子店八矢庵代表の今井氏の「和菓子に関する消費者のニーズを知りたい」「地域の若い世代の方にも和菓子に関心をもってもらいたい」という課題を解決するために、2019年4月、商品開発プロジェクトが立ち上がった。
- ・ 生徒たちは道の駅いちかわで口頭アンケートによる市場調査を実施。約300人から得られた回答を元に、新商品の企画を立案し、13に分かれた各チームから八矢庵に13案を提案した。
- ・ 生徒たちからの提案に対し、素材や見た目、ネーミング等、八矢庵から指摘やアドバイスを受け、改善案の提出と試作を繰り返し、準備期間を含め約9カ月かけて7つの新商品が完成した。
- ・ 商品は3月14日(土)と3月21日(土)に、道の駅いちかわで行う販売イベントで販売する(7商品、各200個ずつ販売予定)。販売イベント以外での一般販売については未定。
- ・ 本プロジェクトでは、アクティブ・ラーニングでの学習を評価するルーブリック評価を導入。これまでは目に見えない学力とされてきた「課題を発見して解決しようとする心」や「自分の意見を他者と共有するスキル」などについて、生徒が自己評価することで、成長を図っている。

※開発商品の詳細については2枚目をご覧ください。



プロジェクト活動中の様子



プロジェクト活動中の様子



販売イベント(2/15実施)の様子

有限会社 和菓子所八矢庵

1963年創業。地元の食材など、素材にこだわった和菓子を開発、販売している。メディア出演多数。代表は、松戸市を中心とした小中学校等の教育機関で和菓子の伝統を広めるための講演活動も行う。

所在地：千葉県松戸市下矢切78-1（北総鉄道「矢切駅」徒歩5分）

TEL：047-362-5909 営業時間：7:00～19:00 定休日：毎週火曜日

【商品開発に関する問い合わせ先】

千葉商科大学附属高等学校 千葉県市川市中国分2丁目10番1号 <https://www.hs.cuc.ac.jp/>
担当：田名慧資 TEL:047-373-2111 E-mail: tana7011@hs.cuc.ac.jp

開発商品の紹介



① 縁焼(えにしやき) 200円(税抜)

見た目も味も「まるごと落花生」にこだわって開発。どら焼きの皮目を落花生の殻をイメージした模様にし、落花生ペーストをはさんだ。八矢庵など関係者やお客様とのご縁を大切にしたいという想いを込めてネーミングした。



② カリツとかぼどら 200円(税抜)

「地元野菜を楽しみたい」というアンケート結果から発案。落花生をどら焼きの生地に練りこみ、カリツとした食感が楽しめる。餡には、八矢庵のある松戸市名産の宇宙かぼちゃを混ぜ込んだ。



③ 小松菜ツツどら焼き 150円(税抜)

「カリツとかぼどら」同様に、地元野菜を楽しみたいという声に応え、どら焼きの生地に市川市産の小松菜を練りこんだ。餡は落花生からできている。



④ サツマイも 150円(税抜)

アンケートで人気のあった地元野菜、サツマイモ、にんじん、かぼちゃ、トマトの中で、商品化されたことが少ないサツマイモを採用した。紫の大福の皮でサツマイモ味のあんこをくるんだ。



⑤ 福もち 250円(税抜)

「千葉県を食べて幸せになれる商品」をテーマに開発した商品。千葉県産のかぼちゃを練りこんだシート状の餅生地、千葉県産のいちご、みかん、梨を包んだ。



⑥ フルーツ大福季節を添えて 200円(税抜)

果物が丸ごと1つ、ごろりとしていることでボリュームがあり、断面もきれいな仕上がり。「季節を添えて」というタイトル通り、旬の果物を使い、味覚で季節を感じることのできる商品。(写真はマスカットを使用)



⑦ フレッシュモナカ/ピュアモナカ 各150円(税抜)

「大人の女性の嬉しい商品」をコンセプトに立案。地元産で美肌効果が高い果物や野菜を最中に詰め込んだ。ものごころモナカにはくり、さつまいも、かぼちゃが。ピュアモナカには、いちご、りんご、みかんが餡に練りこまれている。

※実際の販売商品は画像と若干異なる場合がございます。