

「道の駅いちかわ」の困りごとを解決! 高校生が道の駅出店企業と協同し、オリジナル商品を開発 カップまで食べられる「いちかわSDGsだんご」など7種、2月5日より販売

千葉商科大学附属高等学校(千葉県市川市、校長:浅川潤一)では、簿記やマーケティング等を学ぶ商業科2年生59名が道の駅いちかわに出店する地元企業10社と協同し、7種のオリジナル商品と2つの販促企画を開発し、2月5日(土)より、同道の駅で販売を開始しました。

■ 本件のポイント

- 同校商業科では「商品開発プロジェクト」として、授業で学ぶ商業の知識を社会で生かすことを目的に「企業の困りごとを解決する」というテーマで2017年度から活動しています。これまで地元企業4社とコラボレーションして商品を開発しました。
- 今年度は道の駅いちかわの「道の駅いちかわに新たな特産品を作ってほしい」という困りごとがテーマ。昨年9月には、特産品を作るにあたり、まずは同道の駅周辺の知見を深める必要があると考え、同道の駅に出店している企業を取材し、その内容をフリーペーパー『いちからいちかわ』にまとめました。
- 今回の商品開発は、同フリーペーパーで紹介した企業10社と協同し、各チームに分かれて商品開発を実施。当初、同校×企業各一社で商品開発を行っていましたが、生徒同士で声を掛け合い、複数社のコラボも実現しました。



■ 商品(販促企画)概要

【発 売 日】 2022年2月5日(土) ※3週間限定発売(2/25まで)

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

【商品(販促企画)およびコラボ先企業】

商品名	価格(税込)	コラボ先企業
いちかわSDGsだんご「そうきたか〜」	324円	和菓子所八矢庵
玄舟	216円	加藤海苔店/和菓子所八矢庵
明太グラタンパン	248円	小麦工房ピーターパン/加藤海苔店
ビーツマカロン	216円	いちCafe/お菓子工房ポニー/宮内農園
ビーツとホワイトチョコのパウンドケーキ	216円	ひとぱん工房/宮内農園
加藤海苔さんのラスク (バターシュガー・ガーリック・バター醤油)	各162円	ひとぱん工房/加藤海苔店
まるごと和梨のシャーベット(塩、トマト、生姜、レモンチェロ、柚)	※近日発売予定	勤兵衛園
企画名	内容	コラボ先企業
ビーツビールの販促用商品開発	首掛けPOP、贈答用袋	ありのみブルワリー
唐揚げキッチンカーの販売促進	チラシ・ポスター、トートバッグ	KAZ★ROCK(からあげキッチンカー)

【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 戦略広報室(学校法人千葉学園 経営企画部)
 TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp

商品

■いちかわ SDGs だんご「そうきたか〜」【高校×和菓子所八矢庵】

トマトとホイップクリームの下に、甘いトマトジュレが絡んだ白玉だんごが入っています。SDGs を意識し、ゴミを減らせるよう食べられるカップを採用しました。「突拍子もないアイデアで商品開発」をモットーに開発し、商品名の「そうきたか〜」は生徒たちが新しいアイデアを提案するたびに発していた八矢庵店主の口癖。高校生ならではの視点が詰まった商品です。

■玄舟【高校×加藤海苔店×和菓子所八矢庵】

「海苔を使ったお菓子作り」というミッションのもと、すでに販売している「海苔チョコ」に続く商品開発に挑戦。生徒たちはお茶に似合うように最中と組み合わせた商品を提案しました。海苔は空気に触れると風味が落ちてしまうことから、白餡の中に砕いた海苔を混ぜ込む方法を考え、白餡と海苔の配合について奮闘。加藤海苔店の主力商品である「玄シリーズ」を使い、実際海苔作りに使用される小舟を形どったデザインにしました。

■明太グラタンパン【高校×小麦工房ピーターパン×加藤海苔店】

市川らしさを演出しようと、市川市行徳の海苔を使用した和風のパンを開発しました。海苔とグラタンを組み合わせることを生徒が考案し、社長も出席したピーターパン本部の試食会を経て明太グラタンパンが完成。グラタンの具材を何パターンも試作した結果、マカロニグラタンを使用することにしました。

■ビーツマカロン【高校×いち Cafe×お菓子工房ポニー×宮内農園】

市川で農業を営んでいる宮内農園で採れた「市川産ビーツ」を使って、コーヒーに合うマカロンを開発しました。生地にビーツを使用することで、ピンク色のかわいいマカロンが完成しました。中にはホワイトチョコレートとゼリー状のフランボワーズが挟まっており、甘くて美味しい仕上がりとなりました。

■ビーツとホワイトチョコのパウンドケーキ【高校×ひとぱん工房×宮内農園】

宮内農園の「市川産ビーツ」をふんだんに使用したパウンドケーキ。ビーツ本来の鮮やかな色が生地にでており、マカロンとはまた違ったかわいらしい仕上がりになっています。ホワイトチョコレートや柑橘系のピューレと一緒に練りこまれているため、ほんのりと甘く自然のおいしさを感じられます。ずっしりしっとりとしたパウンドケーキは食べごたえ抜群。国産小麦を使用しているのも特長です。

■加藤海苔さんのラスク(バターシュガー・ガーリック・バター醤油)【高校×ひとぱん工房×加藤海苔店】

「市川産海苔」を生地に練りこんだラスク 3 種を作りました。海苔をふんだんに使用し、ふんわりと海苔の風味を楽しむことができます。味はシュガー・ガーリック・醤油で、どの味も大人から子供まで楽しめるものに仕上がりました。パウンドケーキ同様、国産小麦を使用しています。

■まるごと和梨のシャーベット(塩、トマト、生姜、レモンチェロ、柚)【高校×勸兵衛園】

「和梨のシャーベットに新しい味やトッピングを加えてほしい」というミッションのもと、生徒たちは梨とマッチする新しい味を求めてスーパーに行き食材を購入し、ミキサーを使って試作品を作りました。試行錯誤の結果 5 つの新しい味が完成。特に「塩」は千葉県東金市で昔ながらの製法を守りながら製造している塩を使用しています。

販促企画

■ビーツビールの販促用商品開発【高校×ありのみブルワリー】

ピンク色が鮮やかなビール「ビーツでつくった IPA」の販促企画を提案。「そもそもビーツがどんな野菜なのか」を広める必要があるということコンセプトに「首掛け POP」を制作。また、新規顧客の開拓のために、既存顧客がプレゼントとして渡せるよう「贈答用の袋」も制作しました。渡すときにビーツの中に一言添えてから渡せるようなデザインに仕上げました。

■唐揚げキッチンカーの販売促進【高校×KAZ★ROCK】

市川市を拠点に活動する唐揚げのキッチンカー「KAZ★ROCK」を市川近郊に広めるというミッションのもと、キッチンカーに来る客層をアンケートで調べ、オリジナルトートバッグと販促チラシ・ポスターを制作しました。ターゲットを主婦層に絞り込み、チラシはピンクを中心に、子どもたちが喜ぶようにキャラクターを背景にあしらって制作。バッグは、主婦層の取り込みを加速させるために主婦がバックを使うタイミングを調べ、制作しました。