

社会で役立つ実践力 **POWER UP** ビジネスをサイエンスする **赤穂高校商業科**

地域社会の問題を考え貢献する

経済社会で役立つスキルを身につける

通信 vol. 018

3 年課題研究

3年課題研究 やっちゃえ赤穂！プロジェクト

**商品開発チームが
駒ヶ根ソースカツ丼会総会にて
新商品のプレゼンを行いました！**

6/28 長野日報

6/28 信濃毎日新聞

ソースかつ丼「棒」誕生

赤穂高校、駒ヶ根市 商業科の3年生3人が、駒ヶ根名産品「ソーラス」を題材にした新商品「ソーラスカツ丼」のいいとこ豚汁と棒（仮称）を開発し、切り売りキャベツとご飯飯で巻き、棒状にした揚げたカツ丼で、箸を使わずに片手で食べられるのが特徴。今後さらに完成度を高め、駒ヶ根市の市民展覧会「KOMAGI」で7月23日での販売を目指す。

■1周年に関連記事

同校の創立100周年に合わせ地域に恩返ししよう、今年度、同校が設ける課外研究の講座やつちやえ赤穂（ワロジエクト）の場、同校地は13人の生徒が受講し、環境・社会活性化を創出100周年のPRRのこの下新商品の開発に取り組んだのは木下眞さん（18）、久知肇さん（18）、北原廣さん（17）4人が試

赤穂高生が新商品開発

でその成果を披露した。

新商品は長さ約15cm、厚さ約2cm。コンベアで作り方を明した3人は「カサは量が多く、手軽に食べることができ、市に考案した」と紹介。「市内に短時間で訪れるツアー客や、量が多いと感じている女性を主にも向けに作った」とアピールした。

ビールの見学会員は「食欲を生かすためにキャバツを真ん中に配置した方がよい」とも助言。リーダーの本下さんは「商品化する意欲が高まった。カサを食べて、本物がカサツに興味を持ってもらえよう」と新しい「抱負」を語った。

新商品は駒ヶ根マッスから「井フライヤーズが『OMG夏』の会場に設けるアースで販売される予定。



陶ヶ根ソースかつ丼を題材に開発した新商品を手にする赤穂高生

豚肉・ご飯・キャベツ 巻いて揚げて

もっと手軽に
ソースかつ丼



商品開発でリーダーを務める木下さん(中央)と、試作品を手にする北原さん(左)、知久さん(右)。

「課題研究は商業科3年の13人が
課外でやる赤穂プロジェクト」と
を結んで、グループ「商業発
掘」の「お手伝い」のテーマ分
組を取り組む。木暮さん18、
北原樹さん17、知久西華さん
18は心に入らずに進めていく。
試作は「ソースかつ丼のいと
と豚かつ丼」と命名した。長き

赤穂高

駒ヶ根名物生かした新商品考案

『ソースかつ丼のいいところこ豚カツ棒』

7/23(土) KOMA夏!!でのテスト販売を目指します!