

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

経済社会で役立つスキルを身につける

地域社会の問題を考え貢献する

困難な課題を突破する力を育てる

通信 vol. 029

長野日報8/18掲載

ソフトクリームとかつ丼ソースの協演!!

9月3・4日駒ケ根もみじクラフト
会場にて限定150個販売!



開発中のご当地ソフトクリーム「駒かつソフト」を披露する赤穂高の生徒

赤穂高校(駒ケ根市)の商業科2年生有志でつくる「アイス開発班」は、駒ケ根名物のソースかつ丼を題材にしたご当地ソフトクリームを開発し

赤穂高生が来月販売

甘じよっぱい
駒かつソフト

8/18 日報

ている。商品開発から販売までを学ぶマーケティング授業の一環。明治亭かつ丼ソースを生かし、「駒かつソフト」の商品名で9月にある「駒ケ根もみじクラフト」で販売する。メンバーは岡田春奈さん、有賀苑歌さん、新井聖羅さん(16)の4人。地元食材を使ったご当地ソフトクリームの商品開発と販売を目標に、駒ケ根高原にある農産物加工販売施設「すずらんハウス」に協力を求め、5月ごろ

から活動を開始した。題材は観光客ら100人にアンケートし、ソースかつ丼に決めた。生徒らは明治亭かつ丼ソースとミルクソースを混ぜ、すずらんハウスが製造する「すずらんソフト」にかけたソフトクリームを開発中。指導する同施設の米山豊さん(49)は「高校生ならではの発想がおもしろい。新たな特産品を目指して頑張って」とエールを送っている。駒かつソフトは9月3、4日の駒ケ根もみじクラフトにあわせ、西日も午前11時から同施設駐車場で限定150個(1個300円)を販売。(SNS)で商品をPRしており、リーダーの岡田さんは「甘じよっぱいにくせになる味わい」と話している。(布袋宏之)

3年課題研究に負けてないぞ!
商業科2年マーケティング実習グループ
アイス開発班
『駒かつソフト』を開発!