

POWER UP

赤穂高校商業科

困難な課題を突破する力を育てる

第2弾
パン開発班

2年マーケティング実習グループ 『揚げパンアイス』

9/5長野日報掲載



赤穂高生が業者と共同開発



開演後、小松美佳さん（日本経済新聞記者）が「日本の経済をどう見守るのか」という質問を投げかけた。小松さんは、日本経済新聞記者として、日本経済の現状を把握し、読者に伝えることが使命だと話した。小松さんは、日本経済新聞記者として、日本経済の現状を把握し、読者に伝えることが使命だと話した。

赤穂高校（熊本市）商業科の年生有志が、市内で特産化を目指して生産されている黒ゴマを使ったパンを、同市のパン屋「ル・ワレジール」「田舎パン所」と共同開発した。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、黒ゴマを練り込んだパンにアイスを挟み込んだ斬新な商品で、今月中旬以降に校内や市内で開催される「ハーフマラン大会（25日）」の会場で販売する。（唐澤翔）

写真が動くも！
新しいアプリで
映像が一段ときれいに

（使い方は22面に

赤穂高生 地元の店と商品の
駒ヶ根市の赤穂高校の生徒と同市内のパン業者が、共同でパンの商品開発を目指している。生地には同市が特産化を目指しているゴマなどを入れ、素揚げしたパンにパニアイスを挟む考え。生徒らは5日、試作品を食べ比べ、同校やマラソン大会などで販売に向けて値段と生産個数などを検討した。「やつちやえ赤穂プロジェクト」と銘打つ商業科2年のマーケティング授業の一環。飯島菜水さん(16)、小林美優さん(16)、城取愛美さん(16)が独自

業者と一緒に開発したパンを紹介する赤穂高校の生徒たち。手前中央が駒ヶ根産のゴマが入ったパン

特産の道を 開け！ ゴマパン

のパンを開発したい」と、同校にパンを卸す丸六田中製パン所代表の田中明宏さん(39)、パン店「ル・ブレイール」を営む唐本正敏さん(38)と7月から会合を重ねてきた。

パンは生地にゴマや抹茶などを練り込んだ4種類。イチゴソースや練りゴマで自由にトッピングできる。1個130円。15日に同校で披露し、25日は信州駒ヶ根ハフマラシンの会場、10月1〜2日にはル・ブレイールの販売する予定だ。飯島さんは「パン屋さんの苦勞を知ることができた。当日が待ち遠しい」と話した。

駒ヶ根市はゴマの加工販売業者を誘致したのを機に、地元農協などとゴマの特産化に着手した。昨年度は市内の10・8畝で7・9トンを収穫。ゴマを使った料理コンテストなども開いている。

赤穂高校×ル・プレジール×
田中製パン×ごまプロジェクト

コラボ商品

揚げパンアイス

抹茶
ココア



プレーン
ごま

トッピングも多数ご用意しております!!

校内販売日:9月15日(木)

お昼の時間

購買にて

ル・プレジールでも販売します☆詳細は後日

揚げパンとアイスがマッチしてとっても美味しいです

トッピングを加えるとさらに美味しくなります♪

是非足を運んでください!

赤穂高校2-A 飯島 小林 城取

9月15日お昼休みに
学校内で販売！

9/25(日) 信州駒ヶ根ハーフマラソン会場にて販売!
10/1(土)2(日) ル・プレジールにて販売!