

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

101年目の伝統 長野県赤穂高等学校

ビジネスをサイエンスする **商業科通信**

赤穂高校商業科3年課題研究

やっちゃんえ赤穂!プロジェクト2

vol.073

駒ヶ根ソースかつ丼会総会で

『ソースかつ丼棒』のプレゼンをしました!

商業科3年課題研究「やっちゃんえ赤穂!プロジェクト2」の「ソースかつ丼棒商品化班」は、平成29年度駒ヶ根ソースかつ丼会総会において、『ソースかつ丼棒、第2章へ。』のテーマで、ソースかつ丼棒の昨年の活動報告と、今年度は商品化を目指している旨のプレゼンテーションを行いました。ソースかつ丼棒は昨年の先輩から引き継いだもので、今年は事業様に製造してもらい店頭で商品として並ぶことを目標としています。



緊張のプレゼン会場

信濃毎日新聞 7/4掲載

長野日報 7/4掲載

新商品作りを目指しているのは渡辺優里さん(17)、北林茜里さん(17)、原嶺夏さん(17)。この日は同会の総会後に渡辺さんと

た、豚肉、ご飯、キャベツを棒状に巻いて揚げ、ソースを付ける試作品の商品化を通して、ソースかつ丼や駒ヶ根の魅力を発信する考えだ。

駒ヶ根

駒ヶ根名物ソースかつ丼を生かした新商品作りに取り組み赤穂高校(駒ヶ根市)商業科3年生が3日、駒ヶ根市の飲食店などでつくる「駒ヶ根ソースかつ丼」の会員らに協力を呼び掛けた。昨年度の3年生が考案し

ソースかつ丼から新商品を

赤穂高生 レシピに磨き協力訴え

北林さんが取り組みを紹介。昨年度は地域の催しで試作、販売を重ねてレシピを改良し、県内外でテレビ放映もされたとして、本年度は製造、販売してくれる事業家さんへレシピを磨いて商品化に結び付けたいと説明。「ソースかつ丼を通じて市の活性化を目指しています」と訴えた。



ソースかつ丼を生かした新商品作りについて説明する生徒ら

先輩開発の「ソースかつ丼棒」

「ソースかつ丼のいいところ、豚かつ丼」の商品化を呼び掛ける赤穂高校の3年生



赤穂高校(駒ヶ根市)商業科3年生3人が、昨年先輩が開発した「ソースかつ丼のいいところ、豚かつ丼」の商品化を目指し、市内の事業所に働き掛けています。駒ヶ根名物のソースかつ丼とともに売って出してもらって、消費者の関心の高め、地域活性化に貢献したい考え。3日には駒ヶ根ソースかつ丼の総会で取り組みを発表し、協力を呼び掛けた。(高島剛志)

「ソースかつ丼棒」は昨年度、同校の創立100周年に合わせた課題研究「やっちゃんえ赤穂!プロジェクト」で同校の3年生3人が、ソースかつ丼をヒントに開発。千切りキャベツとご飯を薄切りの豚肉で巻き、棒状にして油で揚げ、片手で食べられる品に仕上げた。試行錯誤を繰り返しながら、「新たな駒ヶ根名物」としてイベントで実演販売するとしてアピールした。

今年3年生になった渡辺優里さん(17)と北林茜里さん(17)、原嶺夏さん(17)の3人

駒ヶ根ソースかつ丼会総会 商品化へ売り込み

赤穂高生「新名物に」

が、昨年度達成できなかった商品化を実現させようと、このプロジェクトを継承。業者に商品製造してもらい、店に並べてほしいと、商品化への思いやレシピなどを訴え、協力を打診している。

総会の発表では、渡辺さんと北林さんがこれまでの経過や年度の取り組みについて説明。「ソースかつ丼を手軽に味わってもらえるなど、と長所を強調し、「ソースかつ丼棒」をソースかつ丼や駒ヶ根市に興味を持ってもらうきっかけにしたい」と商品化に向けたアドバースや協力を呼び掛けた。

3人は、店頭でソースかつ丼棒が並び、観光客などに気軽に食べてもらえそうなものになればと話している。

