

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**

vol. 085

①YO-KIな果物
～果物を丸ごと使った新感覚のかき氷～



②テレビ
～新たな駒ヶ根ソースかつ丼ソースの使い道～



③スポーツ喫茶
～親子で絆深まる子供HAPPY HAPPY～



④買い食い屋
～気軽に立ち寄れるコロック屋さん～



⑤一席二牛
～焼肉をしながら企業説明会～



⑥フラビ
～駒ヶ根が生んだみんなから愛されるスター～



駒ヶ根青年会議所主催
高校生ビジネスプランコンテスト
9月2日(土) 飯島町文化会館小ホール
商業科3年課題研究26名
に参加しました!

長野日報 9/4掲載

開会前、緊張に包まれる会場



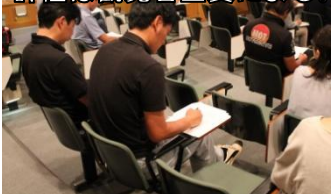
開会!



一般観覧者からも質問が



評価は観覧者全員による



最優秀賞の表彰!



「高校生ビジネスプランコンテスト」
赤穂商業科の女子4人が考案
黒ゴマのピザ最優秀賞

駒ヶ根JC

駒ヶ根青年会議所(JC)の「高校生ビジネスプランコンテスト」は2日、飯島文化館で開いた。5月から起業家育成講座で学んだ赤穂高校・駒ヶ根市商業科の3年生26人が6グループに分かれて起業を視野に入れた商品開発のプランを発表。審査の結果、同市が特産化を目指す黒ゴマや野菜をふんだんに使ったピザ「フラビ」を考案した女子4人グループが最優秀賞に輝いた。(佐々木孝彦)

受賞した4人は、グループ名「おかび」の飯島菜水さん(17)、井ノ口美波さん(18)、新井聖羅さん(18)、太田聖良さん(17)。

ピザは「子どもの野菜嫌いを克服する商品」をコンセプトに、黒ゴマを練り込んだ黒色の生地へ、細かく刻んだニ

駒ヶ根JCは今年度、細田準平理事長が若手起業家の人材育成を重点方針に掲げ、地域志向アントレプレナー育成委員会が専門の講座を開催。生徒は、講師でビジネスプロデュースを行う会社を経営する下宮勇生さん(33)「広島市」から起業に向けたアロセスを学び、具体的な商品開発に励んでいた。

今後は別のプランを提案した生徒も加わり、26人全員でピザレシピの修正、試作などを経て各グループでの実売を目指し、グループ副リーダーの井ノ口さんは「最優秀賞」にはびっくりした。私たちが



駒ヶ根特産の黒ゴマを使ったピザ開発で最優秀賞を受賞した「おかび」の4人(最前列)

考案したレシピが商品化されることほすこい楽しみと期待を膨らませた。

リーダーの飯島さんは「黒ゴマの香りを引き立たせるピザ生地の試作に苦労した。将色を生かした魅力的な発想や来的には味や品質を高め、市内の学校給食メニューとして」と評価した。

採用してもらえようになりたい」と夢見た。講師の下宮さんは「生徒は講座が進むにつれ、主体的に商品開発ができてくるようになった。地域の特色を生かした魅力的な発想や来的には味や品質を高め、市内の学校給食メニューとして」と評価した。