長野県赤穂高等学校商業科　平成 29 年（2017 年）11 月 6 日　発行

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. 094

県商業教育研究会主催 マーケティング塾（５期生）終了証書授与式を校長室で行いました。

今年度は本校から6名（3年生4名、2年生2名）が参加していました。昨年12月から約1年間、赤穂高代表として県下商業高校生と共にマーケティングを学習し、その成果をデパートユニットで実践（販売）しました。

本当にお疲れ様でした！

長野日報　10/30掲載

地元産野菜の「ピザ」販売

赤穂高生が開発 家族旅行村収穫祭で

考案したピザを販売する赤穂高校商業科の生徒㊧

駒ケ根　赤穂高校（駒ケ根市）商業科の3年生が28日、半年間ほどかけて商品開発してきたピザを駒ケ根高原の家族旅行村で開かれた「収穫祭～ハロウィンパーティー」（中央アルプス観光主催）の会場で販売した。ピザは駒ケ根青年会議所（JC）の高校生ビジネスプランコンテスト（9月）で最優秀賞に輝いた、同市が特産化を目指す黒ゴマや地元産の野菜をふんだんに使った商品。JCなどの後押しを受けて実際の販売にこぎ着けた。

JCは今年度、高校生を対象にした起業家育成講座を開講。商業科3年の26人が起業に向けたプロセスを学び、6グループに分かれて具体的な商品開発に励んできた。ピザの商品名は「ブラピ」。「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生地にトッピングとして6種類の野菜を乗せ、小学生が好むツナとマヨネーズを合わせた「ツナマヨ」も取り入れた。

コンテスト後は、26人全員でピザのレシピの改良を重ね、JCメンバーとの試食会を行ってきたほか、普段から地域のイベントでピザの販売を行っているという宮田村地域おこし協力隊の今堀千恵子さん(45)にも協力を依頼。この日も生徒と今堀さんが食材を準備し、注文を受けるとトッピングを乗せてその場で焼くなどして出来立てを提供した。50ホール分を用意し、1ホール1000円と、1ピース400円で販売した。

ピザを考案したグループの井ノ口美波さん(18)は「多くら、商品化を達成することができてすごくうれしい。地域に定着するようなピザになればうれしい」と期待。ピザを食べた駒ケ根市福岡の宮本高志さん(40)は「ゴマの風味が強くてとてもおいしかった。子どもだけでなく若い女性にも人気が出そう。サービスエリアなど観光施設で販売してみてもいいと思う」と評価した。

〒399-4117 長野県駒ケ根市赤穂 11041-4　直通電話 0265-82-7408