


宮城県

1. 商品名等

商品名	ショコラ DE とまと		
商品写真(イメージ等)		商品説明(コンセプト等)	
		<p>宮城県大崎市鹿島台では、毎年4月と11月に鹿島台互市が、6月に大崎市鹿島台デリシャストマト祭りが実施されます。そこで販売実習を行う生徒が、地元の大崎市鹿島台を活性化することを目的に課題研究という授業で商品の企画をしました。</p> <p>チョコレートを多めに使用したフォンダンショコラにデリシャストマトジャムを入れてとろりとした食感を楽しめるスイーツを試作し、チョコケーキにデリシャストマトジャムとクリームを混ぜたトマトクリームを挟み子供から大人まで美味しく食べられるよう改良しました。</p>	

2. 学校紹介

学校名	宮城県鹿島台高等学校	電話	0229-56-2664
住所	宮城県大崎市鹿島台広長字杵師前44	FAX	0229-56-2461
担当者	片倉 敏彦 青野 也寸志	佐藤 守 森 友寿	
URL	http://kasimadai-ch.myswan.ne.jp		
E-mail	chief@kasimadai-ch.myswan.ne.jp		

本校は、昭和25年宮城県南郷農業高等学校定時制分校として始まり、実業界で活躍できる人材育成と地域の要望から昭和44年4月分離・独立し県立2番目の商業高等学校として始めました。

学校の教育環境は、大崎市鹿島台の北西部の高台に位置し、校地面積約83,000㎡、建物延べ面積約9,300㎡と、広大な敷地を有し商業高校特有の施設設備としては、第一情報処理実習室・第二情報処理実習室・総合実践室・マーケティング実習室等の施設が充実しています。

本校ではキャリア教育実践の原点である起業家教育について一層の充実を図り、オリジナル教材の活用や「起業家教育課題解決プログラム（KEP 鹿島台商業高校アントレプレナーシッププログラム）」による学校設定科目「地域ビジネスプランニング（2単位）」の実施とコミュニケーション能力の向上を目的に「地域イベントへの積極的な参加」や「商品開発」を行っております。

3. 実施科目等

科目名	課題研究・広告と販売促進	単位数	課題研究(2)・広告と販売促進(3)
対象生徒	第2学年, 第3学年	担当教員数	課題研究(2名)・広告と販売促進(2名)

4. 予算関係(費用)

魅力ある県立高校づくり支援事業の予算より約1万円を費用として材料を購入し試作を行いました。実際に企業の方に試作品を製造していただき商品をブラッシュアップいたしました。

5. 開発経緯等

本校では、平成22年度から旧カリキュラムである「商業技術」において、商品のラベル製作や地元の農産物を材料にした商品開発に取り組んできました。平成27年度の新カリキュラムである「マーケティング」においても継続して商品開発に取り組んできました。

平成27年度から「鹿島台互市」と平成28年度から「大崎市鹿島台デリシャストマト祭り」に本校生徒が参加し販売実習を行いました。

平成28年度には本校生徒が企画開発し地元の企業の方に御協力をいただいて製品化したスイーツは「パリもちスティック」、「デリシャストマトパリもちスティック」、「もちりんご」、「もちとま」の4種類になりました。

平成28年度の「大崎市鹿島台デリシャストマト祭り」では本校生徒が販売実習やデリシャストマトの販売実習にて地元の方をお手伝いし頑張ったことから大崎市鹿島台トマト部会の皆様から高評価をいただきました。

また、株式会社デリシャスファーム様から、通常の製品より煮詰めて製造した特製「デリシャストマトジャム」の1kgを課題研究「商業研究」の授業に活用してほしいと寄付いただきました。

そこで、課題研究の授業において図書館でスイーツについて調査し、「デリシャストマトジャム」を活用したスイーツの企画書を作成しました。企画書を元に本校調理室で試作し試食をしました。スイーツを10種類試作しました。試作後の授業にて商品企画のプレゼンテーションを行いました。

その後、生徒が試作した10種類のスイーツの商品企画書とプレゼンテーションで使用した原稿を地元大崎市にある製菓店の方に御覧いただきました。生徒の熱意を汲んでいただき、10種類中「デリシャストマトマドレーヌ」と「デリシャストマトマカロン」の2種類が商品化されました。

「ショコラDEとまと」は、寒い時期に材料のチョコレートが固まりやすい性質があるため、柔らかくすぐに食べられるようにショコラケーキを土台にしてくださいました。

「フォンダンショコラ」をベースにした「ショコラDEとまと」はショコラケーキにとろりとした食感のデリシャストマトクリームをたくさん挟んでいるため暑い時期はクリームが溶けやすくなっており冷蔵設備の関係もあり商品化されましたが6月から9月までの暑い時期には販売できませんでしたが、販売時期等が限定されるので、「まぼろし」のスイーツをテーマに販売促進を考えております。

6. 販売形態・期間

①
・
無

販売は、地域のイベントで本校が実施している販売実習にて販売しております。

7. 協力者等

①
・
無

スイーツ工房大正堂（大崎市鹿島台）
デリシャスファーム株式会社（大崎市鹿島台）

8. 商標登録の有無

有・
①
無

無

9. 今後の課題・展望等

冷蔵冷凍設備の充実や商品のプロモーションや品質のブラッシュアップに向けた市場調査等に取り組んでいきたいです。