

## 宮崎県

### 1. 商品名等

商品名	木いちごケーキ	
商品写真(イメージ等)	商品説明(コンセプト等)	
	<p>木苺をそのまま食べるだけではなく、加工する事によって、賞味期限が長く、誰にでも手軽に食べれる商品はできないかと考え、木苺がちりばめられているパウンドケーキの開発を行いました。木苺のプチプチとした食感と、微かに感じるイチゴの甘みが楽しめます。パッケージデザインやネーミングも生徒が考えたとおりになり、西都市の新たな商品となりました。</p>	

### 2. 学校紹介

学校名	宮崎県立西都商業高等学校	電話	0983-43-0079
住所	宮崎県西都市大字調殿880番地	FAX	0983-43-1665
担当者	濱 砂 光 識		
URL	<a href="https://cms.miyazaki-c.ed.jp/6023/htdocs/">https://cms.miyazaki-c.ed.jp/6023/htdocs/</a>		
E-mail	saitosho02@miyazaki-c.ed.jp		
<p>本校は、昭和38年4月に宮崎県立妻高等学校商業科より分離独立、宮崎県立西都商業高等学校として新設されました。平成元年4月に学科改編により情報処理科が発足し、商業科3学級、情報処理科2学級となり、幾度かの学科改編を経て、現在、商業科1学級、経営情報科2学級の2学科が設置されています。その間、多くの有能な人材を輩出し、県内はもとより全国各地で卒業生が活躍しております。近年は、高度の資格取得や各種検定の合格実績はもとより、人間性豊かな生徒の育成を目指し、地域社会はもとより、国家・国際社会の発展に寄与する有為な人材を育成する商業高校として高い評価を受けており、そのことは、進学先、就職先の充実ぶりに表れています。</p> <p>しかし、平成30年度4月に妻高校と再び統合し、(新)妻高校に「情報ビジネスフロンティア科」が新設され、令和2年2月29日に閉校式を行い57年の歴史に幕を閉じます。</p>			

### 3. 実施科目等

科目名	商品開発	単位数	2単位
対象生徒	商業科, 経営情報科	担当教員数	1名

### 4. 予算関係(費用)

事業所負担

## 5. 開発経緯等

商品開発の授業で3年前から地元の特産品を加工した商品を開発してきました。木苺については、本校の一期生の先輩が、「木苺を作っているが、西都市の新たな特産品としたい」という話を聞いて、木苺の収穫のお手伝いや選別を手伝いました。この希少価値のある木苺を、どのような商品にすれば良いのかを検討して、賞味期限が長く、手頃に食べれるお菓子にはどうかという結論になりました。クッキーやケーキを考えましたが、「もりのふうアイス」というお店に相談したところ、いちごミルクをイメージした「木いちごアイス」を提案され、再検討し完成する事ができました。販売をしたところお客様にはとても好評でした。しかし、冷蔵庫を使っての販売では商品を見せる事が難しい事や、持ち帰る途中に溶けていくのでお客様にはとても気を使っていました。そこで、事業所に再提案を行い、「木いちごアイス」を残しつつ、常温で保存ができて賞味期限の長いケーキにシフトする事になりました。木苺と相性がよい、パウンドケーキをお店に提案して「木いちごケーキ」が完成しました。

令和元年度、東京都の株式会社オオゼキ下北沢店で販売させていただき、「無添加で美味しい」「木苺を使ったお菓子は珍しい」等のお客様の声を頂き好評でした。

## 6. 販売形態・期間

①  
・  
無

ショッピングセンターで、月1回の販売。  
各種イベントでの販売。

## 7. 協力者等

①  
・  
無

もりのふうアイス

## 8. 商標登録の有無

有  
・  
②

## 9. 今後の課題・展望等

今現在は、販売実習や地域でのイベントで販売を行っているが、継続的に販売できるように販路拡大する場所を探す必要がある。