

栃木県

1. 商品名等

商品名	佐野松桜オリジナルソース	
商品写真(イメージ等)	商品説明(コンセプト等)	
 <p>栃木県立佐野松桜高等学校 オリジナルソース</p> <p>ブレンドソース 価格 ¥300</p> <p>馬松やきそばソース 価格 ¥500</p> <p>スパイシーソース 価格 ¥300</p>	<p>甘口の「ブレンドソース」と辛口の「スパイシーソース」の2種類のソースを考案。スパイシーソースはソースを製造する過程でタンクの底に沈殿する「オリ」と呼ばれるスパイスの辛味を利用したものです。また、佐野の名水を使用していることから、「佐野名水仕立て」としました。</p> <p>また、県内唯一の水産科が設置している馬頭高校と鮎の魚醤を利用した、「馬松やきそばソース」を共同開発しました。本校のスパイシーソースに鮎の魚醤を配合した商品です。魚醤の旨みとスパイスが効いた甘さの後にピリッとスパイシーさが感じられるソースになっています。</p>	

2. 学校紹介

学校名	栃木県立佐野松桜高等学校	電話	0283-25-1313
住所	栃木県佐野市出流原町643-5	F A X	0283-25-3143
担当者	大橋 順	高岩 恵美	蔵田 和江
U R L	http://www.sanoshooch@tochigi-edu.ed.jp		
E-mail	sanoshooch@tochigi-edu.ed.jp		
<p>本校は、昭和49年に栃木県立佐野高等学校から商業科が分離独立し、栃木県立佐野商業高校として、現在の佐野市出流原の地に産声をあげました。平成23年には、工業、商業、家庭、福祉の4学科6クラスを有する県南地域最大規模の総合選択制専門高校となり、校名も栃木県立佐野松桜高等学校として新たなスタートを切りました。佐野商業高等学校開校以来、地域社会に貢献できる産業人の育成に努め、平成26年度には創立40周年を迎えております。</p> <p>現在、669名の生徒が学び、総合選択制専門高校の特色を活かしながらそれぞれの専門学科で、ものづくりや各種検定試験等への挑戦、介護福祉士を目指した福祉施設での実習など、専門学科ならではの教育活動に積極的に取り組んでいます。</p> <p>急速な社会の変化に伴い、若者の雇用を取り巻く環境が大きく変化する中、自己の在り方生き方を考えるキャリア教育は一層重要となっております。本校は、まさしく専門教育を通じたキャリア教育の実践校です。</p>			

3. 実施科目等

科目名	課題研究(2単位) 商業部	単位数	2単位
対象生徒	商業科	担当教員数	3名

4. 予算関係(費用)

同窓会文化活動支援費
部活動後援会費
生徒会費

5. 開発経緯等

佐野市においては、「佐野ラーメン」が全国的にも認知され、佐野に来たらラーメンを食べて帰る事が、佐野観光の一つのコースとなっています。しかし、佐野には「ラーメン」以外にも、まだまだ知られていない佐野独自の食文化や食べ物があります。その中で、私達は、最近注目を浴び、地元の食文化として古くから販売され、地元の人々に大変に親しまれ、私達も小さい頃からおやつとして食べてきた「佐野名物いもフライ」を取り上げ、高校生の立場で発信できる情報やメッセージを考察し、その研究や実践活動を通し、「佐野名物いもフライ」を総合プロデューサーすることで、郷土佐野市の活性化と「佐野名物いもフライ」の知名度を広く佐野市内外に広めていく活動を展開することにしました。

栃木県南部はもともと中小のソースメーカーが多い地域で、月星ソース（月星食品・足利市）、マドロスソース（半久食品・佐野市）、ミツハソース（早川食品・佐野市）など5社があります。

「いもフライ」のソースについては、この栃木県産のソースを使用している店が多く、なかでも佐野市においては地元企業が製造したマドロスソースやミツハソースを使用する店が多く、店によってそれらをブレンドし、独自の味を出しています。

また栃木県南部はソースを活用した独自の食文化も見られます。例えば足利市・桐生市では「ソースカツどん」、佐野市では「いもフライ」、栃木市では「じゃがいも入り焼きそば」（足利市では「ポテト焼きそば」）などがその例です。そういった意味では、ソースを活用した食文化が古くから根付いている土地柄といえます。

「佐野名物いもフライ」は、地元のソースメーカーのソースをそのまま使用するか、地元ソースメーカーのソースを2～3種類程度、店独自にブレンドして使用している店が多いのが特徴です。ソースは比較的甘めのものが多く、佐野の人たちもその味に馴染んでいます。そこで、私達は、地元業者と協力して平成18年に、佐松高オリジナルソースを製造しました。平成26年には、新たに、馬頭高校水産科と協力し、馬頭高校で開発した魚醤を使ったオリジナルやきそばソースの開発にも取り組みました。

6. 販売形態・期間

④	ピクニックマルシェ（JA田沼）	松桜祭（佐野松桜高校）
	赤坂町夏祭り（赤坂町鹿島神社）	松桜フェスタ 2019
	東京ソラマチとちまるショップ（スカイツリー）	（イオンモール佐野新都市）
	どまんなかフェスタ（田沼グリーンスタジアム）	うんめえもんまつり（佐野商工会議所）

7. 協力者等

④	早川食品株式会社 佐野商工会議所 佐野市役所
---	------------------------------

8. 商標登録の有無

④	さのブランド認証品
---	-----------

9. 今後の課題・展望等

より多くの方々にソースの味を知ってもらい売上高の増加につなげ、認知度を高める。

お客様に信頼される商品提供を目指し、**15年という歴史**が積み重なった私達の「オリジナルソース」が、日本全国はもちろん、世界各国にも広まっていくことを心から願い、活動に精進する。