

新企画スタート!

伊予農業高校 生活科学科



松山大学 経済学部松本ゼミ



伊予国 あじの郷づくり

☆新メニュー 開発への道☆

伊予農業高校 試食会を開催!

生活科学科食物班の25名が「ナス」「トマト」「ピワ」「キウイ」「ソラマメ」「かんきつ」の班に分かれて、それぞれ生徒が考えた料理を作りました!



松山大学では試食会を 受けての話し合い!

経済学部松本ゼミのみなで、試食会を終えて改めて話し合いを行いました。どのメニューを使って、どうやって企業に売り込んでいこう!?



試食会には、松山大学から16名、あじの郷づくり実行委員会から5名が参加しました。高校生でも料理する手つきは慣れたもの。手際良く料理を仕上げ、さあ試食会!

高校生ならではの柔軟な発想で作られたメニューは、ナスのゼリーや、ソラマメのコロッケ、キウイ大福などなど...その発想はなかった!というものが多かった!この試食会の感想を受けて、もっと改良を加えたレシピも作成していく予定です!



おいしい!



キャッチコピーの提案、チラシ等を使っての販促方法、伊予市周辺の飲食店での交渉、文化祭でのブース出展...何からやってもいいでしょうか?

「まずは学食のカフェテリアで取り扱ってもらえるかどうか?」

「それだ!」

「早速交渉に行こう!」

その足で交渉へ!

大学生協担当者さん

なるほど... 前向きに検討しましょう。

さて、結果はいかに!?



交渉中

あじの郷づくり実行委員会

玉井彰 実行委員長

大変素晴らしい出来映えだった!これからのメニュー開発に期待したい。

ウェルピア伊予調理支配人 足立文弘氏

高校生とは思えない料理の完成度だった。もう少し改良したら商品として売れる!!



▲松大生が作った「ソラマメコロッケ」のポップ

今回の成果!

松山大学学食にて、ソラマメのコロッケ・やさしいゼリーを期間限定販売!

なんと大学の生協食堂でメニューを採用してもらえることに!

▲大学生協で販売された「そらまめコロッケ」「やさしいゼリー」



こうして開発されたメニュー案のうち、実際に商品化できそうなものを、大学生やあじの郷づくり実行委員会がブラッシュアップし、キャッチコピーやポップの制作をして企業に売り込んでいきます。

提案したメニューが、地域内の飲食店でレギュラーメニュー化されることを目指して、がんばるぞ〜!

※提供期間は終了しました。