

千葉商科大学附属高校生×石窯パン工房サフラン
共同開発による新商品 2/16～販売開始！

(1) パンなのに和食?! 「おにみそパン」

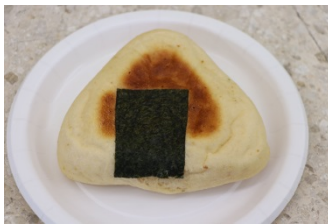
(2) さくさくクロワッサン「^{クレセント ムーン}Crescent moon 抹茶」ホワイトチョコ・小豆

千葉商科大学附属高等学校(千葉縣市川市、校長:遠藤行巳)は、石窯パン工房サフラン北国分店(オーナー:太田英美)との共同開発で、パンの新商品を2月16日から発売することになりました。

このたびの商品は、簿記やマーケティング等を学ぶ千葉商科大学附属高等学校の商業科2年生55名が、授業で学んだ商業の知識を社会で生かすこと、10代の若い力で地域社会を盛り上げることを目的として、地元密着型のベーカリー石窯パン工房サフラン北国分店(以下サフラン)と共同して実現しました。

◆ポイント

- 生徒たちがアンケートを実施し、約900人から得られた回答を元に新商品の企画をサフランに提案。19案の中から新商品として2案が採用され、試作と試食を繰り返し、準備期間を含め約7カ月かけて新商品が完成した。
- 生徒たちが簿記の知識を活かして、原価を元に利益が出る価格の算出に挑戦した。また、販売開始後には店舗での実習も予定しており、地域の方々と交流しながら顧客の生の声をヒアリングし、販売の現場でマーケティングを学ぶ。



「おにみそパン」(170円)

米粉に味噌を練りこんだ生地、中にはあおさや油揚げが入った豆乳味噌クリームが入っている。



「Crescent moon 抹茶」(各180円)

北海道産の大納言小豆、ホワイトチョコの2種のクロワッサン。いずれも生地に宇治抹茶を練り込んでいる。

【生徒コメント】

- アンケートの結果で朝食は和食派が多いことが分かったので、ご飯と味噌汁の味がするパンを作ったら、和食派の人もパンを食べてくれるだろうと考えました。いっぺんにご飯と味噌汁が食べられると時間短縮になりますし、健康を考えて身体にいい味噌を摂取できるようにと「おにみそパン」が生まれました。
- 食感について周りに意見を求めたところ「さくさく」が好きという意見が多かったのでクロワッサンを提案しようと考えました。クロワッサンは仏語で日本語に訳すと「三日月」、英語では「Crescent moon」です。三日月は物事が進展する象徴だそうで、商品開発がうまくいくようにとの願いを込めて名付けました。

【共同開発:石窯パン工房サフラン北国分店オーナー太田英美氏コメント】

パン職人として日々パン作りをしています、高校生の斬新なアイデアに驚かされました。提案していただいた企画を実現するために技術を駆使するのは、新たな挑戦であり、やりがいがありました。朝、時間がない若い方、日本に興味をもってくださる海外の方にも今回開発したパンを食べていただきたいです。

石窯パン工房サフラン北国分店 所在地:千葉縣市川市堀の内3-4-12(北総鉄道「北国分駅」徒歩3分)

TEL:047-373-9223 営業時間:7:00~19:30 定休日:第2、第4木曜日

【報道関係者の皆さま】

新商品は、2月16日(土)から石窯パン工房サフラン北国分店にて約1カ月間販売します。

2月16日(土)、2月23日(土)に、生徒による販売実習を実施いたしますので、ご取材いただける場合は2月15日(金)までに添付のFAX返信票にてお知らせくださいますようお願い申し上げます。販売実習以外のご取材をお申込みいただける場合は、以下の問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

【本プレスリリースに関する問い合わせ先】

千葉商科大学附属高等学校 担当:森田泉美 千葉縣市川市中国分2丁目10番1号

TEL:047-373-2111 E-mail:izumi@hs.cuc.ac.jp <https://www.hs.cuc.ac.jp/>

「石窯パン工房サフラン」×高校生の共同開発商品

(1) パンなのに和食?! 「おにみそパン」

(2) さくさくクロワッサン「Crescent moon 抹茶」

2月16日(土)、2月23日(土) 販売実習実施

F A X 返信票

貴社名			
媒体名			
部署名			
取材希望日	2月16日(土) ・ 2月23日(土)	○でお囲みください	
カメラ	スチール ・ ムービー ・ 無	○でお囲みください	
お名前			
ご同行者	有 (名) ・ 無	○でお囲みください	
電話番号			
FAX 番号			
E-mail			
会場までの交通手段	お車 ・ 公共交通機関	○でお囲みください	
車種・車名		車両登録番号	

【日時】2019年2月16日(土) 10:00~11:00 または 2月23日(土) 10:00~11:00

※表内にご希望の日時に○をご記入ください。

【場所】石窯パン工房サフラン北国分店

- ◆ 恐れ入りますが、2月15日(金)までにお申し込みください。
- ◆ 2名様以上でお越しになる場合には、余白にご記入ください。
- ◆ 御名刺を頂戴いたします。
- ◆ 電源をご用意しておりませんので、ご了承願います。
- ◆ お車で越しの方は、店舗の駐車場に駐車ください。

<販売実習の取材申込み・お問い合わせ> 千葉商科大学 戦略広報センター

TEL : 047-373-9968 FAX : 047-373-9969 E-mail : p-info@cuc.ac.jp