



道の駅いちかわ × 千葉商科大学付属高校

いあからいあかわが



(C)2020 KAJIMA CORPORATION

CONTENS

商品開発プロジェクトのあゆみ

商品開発プロジェクト概要.....	1
-------------------	---

協賛企業マップ

協賛企業10社.....	2
--------------	---

企業インタビュー

ソメヤビール株式会社（ありのみブルワリー）.....	4
道の駅いちかわ（いち Café）.....	6
KAZ★ROCK.....	8
有限会社 加藤海苔店.....	10
勘兵衛園.....	12
株式会社 ピーターパン.....	14
NO LIMIT 合同会社（ひとぱん工房）.....	16
株式会社 アイピー（洋菓子ポニー）.....	18
有限会社 八矢庵.....	20
いちかわファーム 宮内農園.....	22

商品開発プロジェクトのあゆみ

2021年度 10社の企業とコラボレーション



これまでの協賛企業



コラボレーション商品例

CASE
01



2017年度三州製菓と「SHODAIハニーナッツ」を開発しました。

CASE
02



2018年度石窯パン工房サフランと「おにみそパン」と「クレーセントムーン抹茶」を開発しました。

CASE
03



2019年度和菓子処八矢庵と7種類の和菓子を開発しました。

CASE
04



2020年度道の駅いちかわ、和菓子処八矢庵とライスケーキバーを開発しました。

CASE
05



2020年度千葉ロッテマリーンズ&ほそやとZOZOマリンスタジアムで販売されるお弁当を開発しました。

STUDENT'S MESSAGE

商業科生徒からのメッセージ

地元企業との商品開発を通して、自分の意見を堂々とできるようになり、また、仲間と協力することの大切さを実感することができました。自分たちが考えた商品が実際に販売されることは、大人になってもなかなかチャンスが無い貴重な体験だったと思います。また、開発中は企業の方だけでなく商品を手取るであろう消費者など、あらゆる人の立場に立って考えることが大変でした。商業科は、このように社会と関わりながら学べる楽しさがあり、またみんなが同じスタートラインから学習するので、自分のやる気次第で学びや社会に対応する力を深められますよ!

今日もキッチンカーで移動中



Arinomi
ありのみ
Brewery

和菓子所
八矢庵

いしCafe

道の駅
いちかわ

ひとぱん



勘兵衛園



加藤海苔店





お客様を飽きさせない ～クラフトビールの楽しみは無限大～



ありのみブルワリー
会社名 ソメヤビール株式会社

企業目的～市川でクラフトビールを作る～

今回、ありのみブルワリーの染谷さんが、現在クラフトビールを制作している工場「ライナ株式会社が運営しているVECTOR BREWING」を取材した。

左の写真は、ありのみブルワリーを経営している^{そめや ともき}染谷智樹さんだ。私たちは、染谷さんに工場内を案内してもらいながら取材した。



「ソメヤビール株式会社」の代表取締役 染谷 智樹
前職はあの有名なCASIOのカメラ設計

ビール造りをやりたいと思ったきっかけは・・・。

「ビールが好きだったから！」

ビール好きが高じてなんとビール造りをアメリカで1から勉強することに。
(英語には苦戦したため語学学校に通いながら・・・)

アメリカから帰国後・・・。

都内を中心に飲食業を展開する「ライナ株式会社」に就職。

同社でビール醸造を担当し、工場の立ち上げなどにも携わってきた。

染谷さんを突き動かしていたのは・・・。

「生まれた場所である市川に貢献したい」という気持ち。

自身のビール工場を市川市内に建設することを目標に計画を進めている。
なお、従業員も3人に増やすことを画策している。

醸造している工場について

まだ、工場を持っていない染谷さんは前職のライナ株式会社が運営しているVECTOR BREWINGにてクラフトビールを造っている。

右の写真は企業の看板である。この看板のマークをあしらったおしゃれなオリジナルポロシャツも販売していた。



ありのみブルワリーの商品

染谷さん自身で開発したレシピをもとに二つの商品を販売している。



← 「ニューワールドセゾン」

『ニューワールドセゾン』を飲んだ感想
香り豊かで様々に楽しめるビール
多少の苦みはあるが、ビール特有の
苦みではない。
不思議な感覚のビール
byS.S (成人)

染谷さんは
「お客さんを飽きさせない！」
「流行を取り入れること」
を大切にしている



← 「Beets Made IPA」

『Beets Made IPA』を飲んだ感想
苦味が少なく軽い感じ
もしビールだと言われなかったらジュース
だと思える感じ。
赤ワインのような鮮やかな赤色
byS.S (成人)

これなら

「ビールが苦手な人」や「女性」に
凄く人気がでると思う。

因みに『Beets Made IPA』は
染谷さんが開発した最高傑作のクラフト
ビール

開発期間は約3ヶ月で、Beetsを使う案は前職
の同僚であった料理人さんが出したそうだ。

ところでビールって何



ビールについて

ビールはたくさんあるが、ここではクラフトビールのことを紹介する
[ビール原材料] 麦芽・ビール酵母・ホップ

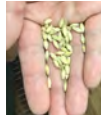


～麦芽って?～

・「麦芽（下の写真）」とは大麦を少し発芽させて乾燥させたものである。よく大手のビール会社のCMでは、「麦とホップ」などと言うが「ここでいう麦」とは「麦芽の元となる大麦」のことである。「麦芽」をそのまま使うのではなく、「麦汁」にする必要がある。「麦汁」はお湯と混ぜて糖化することでできる。

～麦芽を食べさせてもらおう～

麦芽を実際に生で食べさせてもらったが、ほんのり大豆っぽく感じた。しかし風味が良く、歯応えもクセになる感じであった。



～ビール酵母って?～

・麦汁に含まれる糖分が、アルコールと炭酸ガスに分解する微生物の事。



～ホップって?～

・ビールの苦みや香りをつけるための物。ホップの実自体は日持ちしないため、ホップの実を加工したもの（ペレット）を購入し、使っている。



加工



「IPA」とは?

IPA: インディアペールエールの略

発祥地: イギリス

18世紀、植民地のインドにいるイギリス人たちに送るために作られた。輸送中に腐ってしまわないよう防腐剤代わりに大量のホップを入れた。ちなみにアルコール度数が高いのも特徴の一つである。

～ビール工場内部について～

糖化釜と煮沸釜



発酵タンク



ここで造っているビールは生きてイースト菌が残っているため、冷凍保存が必要である。



担当者名 (編集後記)

犬飼 拓海

立ち上げるきっかけ、企業の将来の形、商品にかかる思いなどたくさんの事を知ることができました。

山崎 聖梧

そもそも、ビールを飲めないのが、わからない事が多かったが、今回取材し、製造工程を理解して、ビールを楽しそうだと感じた。

宮嶋 拓海

アルコールの企業を訪ねてみて感じたことはビールの値段の違いやビールの原料そういった細かい部分まで学習できました。

安川 政宏

今回、アルコールの企業なので試飲とかも出来ず味などは想像力に委ねられた感じなので作るのが大変でした。



道の駅「いちかわ」、いちCafeとは？

営業時間9:00～18:00

ラストオーダー17:45

電話番号 047-382-5677



【いちCafe】

いちCafeは市川市国分にある道の駅「いちかわ」の中にあるカフェです。

運転に疲れたドライバーはもちろん、近所の方もふらりと立ち寄れる場所となっていて、ここでしか味わえない美味しい朝食、喫茶メニューがたくさんあります。

【道の駅いちかわ】

道の駅いちかわ（みちのえき いちかわ）は、千葉県市川市国分にある国道298号の道の駅である。

道の駅いちかわは都市型道の駅として平成30年4月7日にオープンしました。

ショップ、レストラン、カフェ、ラウンジ、カルチャースペース等、他の道の駅にないアイテムが揃っています。



【コーヒーへのこだわり】

- ・焙煎機があるため、オリジナルブレンドが可能！
- ・焙煎機があることで、お客様の要望にも応えられ、自信を持って勧められる。
(焙煎によっての変化を楽しむことができる)
- ・2～3日ほど豆を寝かせたりする。
- ・コーヒーの仕入れにも非常にこだわっている。



豊富なメニュー



カスクート



フランス語で軽食の意味を持つ商品。
厚切りのローストポーク、半熟たまご、生野菜がたっぷり入っていて、この文言でもお腹が空いてきそうですが、その原材料までこだわった品。
学生さんや若い方にもおすすめです。

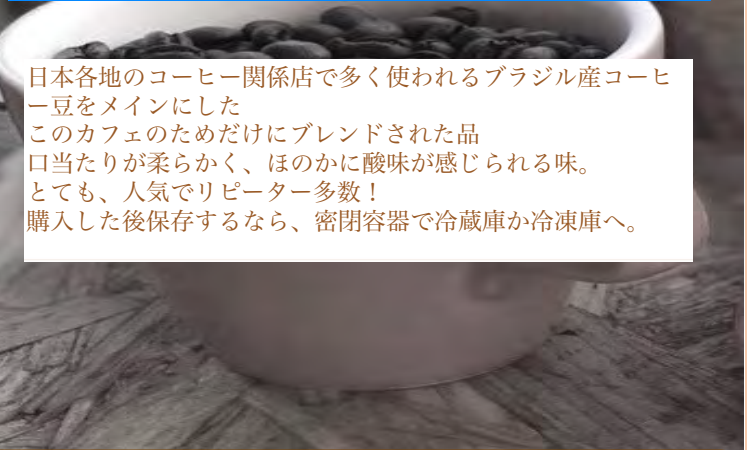


まぜざるシエイク (本格珈琲)

道の駅いちかわで焙煎したのコーヒーを使った
コーヒーゼリー入りシェイク。
コーヒーのほろ苦さとミルクーなシェイクが良く合います。
ちなみにスタッフイチオシの品です。



道の駅いちかわブレンド



日本各地のコーヒー関係店で多く使われるブラジル産コーヒー豆をメインにした
このカフェのためだけにブレンドされた品
口当たりが柔らかく、ほのかに酸味が感じられる味。
とても、人気でリピーター多数！
購入した後保存するなら、密閉容器で冷蔵庫か冷凍庫へ。

編集後記

山口航輝

対面取材を通じていちCafeの皆様の温かさや、リアルなコミュニケーションの重要性を感じました。リーダーとして今後の活動も精一杯頑張ろうと思いました。ありがとうございました。

佐藤暁

自分は普段コーヒーを飲まないで全然
コーヒーのことは知らなかったのですが、今回の取材
を得てコーヒーの事を少しだけわかったと思います。

信澤知洋

今回訪問した際に自分が知らないコーヒーの知識をたくさん知ってますますコーヒーへの興味が湧いてきました！次回の訪問ではもっとコーヒーの事を質問していきたいです。

本清雅人

自分は松戸在住なので、いちcafeについて知らなかったが、今回の活動によって、知る事ができ、コーヒー豆の事や、カフェの経営における苦労など様々な事を知る事が出来て良かったです。



ドカドカうるさいロックンロールキッチンカー
～「カリッ」・「ジュワッ」揚げたて唐揚げ～

KAZ★ROCK

道の駅いちかわ、京葉不動産管理など市川市拠点

メニュー

- ・カズロックチキン 醤油生姜からあげ ←道の駅いちかわオリジナル
- ・レッドロックチキン 激辛からあげ ←辛い物好きにオススメ
- ・イエローロックチキン カレー味からあげ ←他のお店では珍しい味！
- ・ガーリックロックチキン にんにくからあげ ←ニンニク好きにオススメ
- ・塩ロック 塩味からあげ
(塩激辛・塩カレー・塩にんにく) ←さっぱり食べたい人に！
- ・じゃがじゃがモッチンロール 等 ←高校生に人気

2度揚げ方式のからあげはサクサクで中はジューシーでとても美味しいです。

からあげが美味しいのはもちろんのこと、お店の方もフレンドリー

なので、ぜひ KAZ★ROCK 行ってみてください。

おすすめの商品は定番のカズロックチキン 醤油生姜からあげです。



Instagram



Twitter



位置情報



SNS是非フォローしてください！！

KAZ☆ROCK

右の写真の人がキッチンカーで、唐揚げを販売しているかずとしさん。
かずとしさんの趣味はロックだ
営業している時もロックを流しているとても明るい人！

そんなかずとしさんはみんなから「かずさん」と呼ばれているぞ!!
ちなみに小学一年生の時の担任につけられたあだ名は「カラス」らしい



なぜ唐揚げを売っている??

キッチンカーでの販売をする前は
サラリーマンだったかずさん。

3.11が発生しボランティアに参加

→人の役に立つことがしたい!!



そして千葉が台風の被害に遭ってしまう...

被災地に向き唐揚げを作った。

みんなとても喜んでくれた!

サラリーマンを辞め、
唐揚げを販売することを決意!

店舗を持たない理由

独自で唐揚げ販売したいという強い意志があり、
キッチンカーでの販売をしているのだという。

唐揚げ販売に命をかけている。

かずさんはみんなの笑顔が見たい!!



かずさんの一日の動き

- ・前日に唐揚げの仕込みをする。
- ・販売場所には朝6時~6時半に到着して
油の温度を上げて、朝一度上げる。
- ・お客さんが来たらもう一度上げる。
→二度揚げ方式を採用している。



かずさんの思い

市川の唐揚げといえばKAZ☆ROCKと
言ってもらえるぐらいまで有名になりたい!!



→Tシャツやステッカーも販売している。

かずさんはSNSの使い方がよくわからない
ので、商品開発を通してインスタTwitterで
情報を拡散してほしい!!

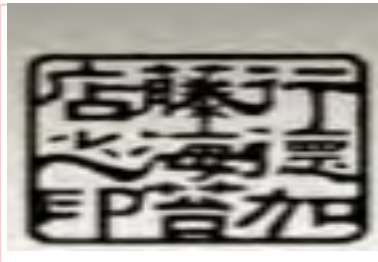
インスタグラム

https://instagram.com/yaccyaekaz?utm_medium=copy_link

Twitter

<https://twitter.com/KazRock7?s=06>





行徳海苔の香りをお客様へ ～老舗ならではの美味しさ～

加藤海苔店

〒272-0138 千葉県市川市南行徳1-16-27 営業時間:10:00～19:00
047-396-1188



【海苔づくり】

千葉の海苔は、9月～11月ごろにかけて、採苗期、育苗期を迎え、11月～4月あたりまで生産期を迎える。近年、クロダイが海苔を食べる被害が増えたり、生産者が年々減っていることが問題になっています。海苔の消費も昔は家庭消費が主流だったが、最近ではコンビニのおにぎりに使われることが多くなっているようです。

(店舗)

地下鉄東京メトロ東西線、南行徳駅を降りて南口前に、店舗が見えます。



←
3代目店主の加藤さん私たちの取材にも快く応えてくれました。新しいものが好きで海苔チョコなどユニークな商品も開発されていました。

大切にしていること

お客様に美味しい海苔を提供すること、異物混入しないなどの品質管理また、海苔チョコを完成させるまでに3回も作りなおすほど仕事熱心です。また、海苔チョコを含め若者に向けた商品、流行りを取り入れたものなど様々なことに挑戦をしていらっしゃいます。

→
千葉県優良県産品推奨協議会に推奨された商品で、品質、価格、デザインなどの厳しい基準を合格することでいただける賞状。また、審査に合格し、協議会が認めた商品には優良県産品推奨マークを表示することができます。



海苔をみんなに



今、売っている海苔の種類は全部で81種類ある。加藤海苔店は海苔の質にこだわっていて香りと甘味が特徴だ。生産量も10年前に比べ2億5000万枚から8000万枚と減っている。10代～20代に食べてもらえる商品を作りたい。(若い世代の意見を取り入れたい)オリンピックに向けてのインバウンド商品*を目指している。*海外の人が買ってくれる商品若い人たちをターゲットに商品の開発をすすめている。昔は、天日干しだったが今は機械で作っている。



3代目から「玄」シリーズを開発した。口どけが良く、香りの余韻が長い通好みの味海苔シリーズ。味のりに合う厳選の素材と、こだわりの味付けは、ご贈答にも喜ばれる一品。食べやすい8切りで食卓に、お酒のつまみに、お茶うけにも良い。今では一番人気の商品。玄の由来は玄十人玄人「プロが作る海苔」と言うコンセプトで作られた。現在11種類あり、うなぎの蒲焼味を考えている。味はその味の風味を最大限に活かした作り方をしている。



↑湿気によって劣化した海苔

海苔の保存方法

海苔は湿気や温度に弱く、一度湿気ってしまうとパリパリ感がなくなってしまう。そのため極力湿気から遠ざけることが好ましい。湿度が高い場所に保管していると海苔が赤くなって風味や香りを失う。これを防ぐ方法はファスナー式の保存袋や密閉容器に入れて冷暗所に保存し、食べる分だけ取り出したらすぐに空気を抜いて再び密閉する。空気の中に含まれる湿気を吸い込むだけでも劣化につながるの、なるべく空気を抜いて、更に乾燥剤は入れたまま保管すると乾燥した状態を保てます。容器保存の場合は特に空間があるので、乾燥剤は多めに入れた方が湿気を防げます。ビニール系の食品保存用のフリーザーバッグは、防湿効果はそれほど高くないので、二重にしてしっかり乾燥剤を入れるか、できれば海苔を買った時の袋を取っておいてぴったりと密閉させておく方がより防湿することができます。

勘兵衛園

創業嘉永四年

金儲けより人儲け ～サステイナブルな社会を目指して～

千葉県市川大町 果樹園/飲食店 **勘兵衛園/Cafe Kanbe**
電話番号047-337-8636
住所〒272-0801千葉県市川大町230番地



梨園なのにカフェ！？

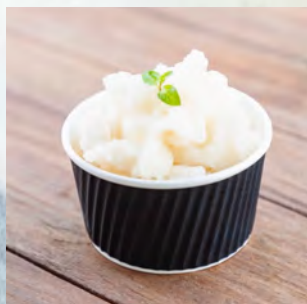
勘兵衛園はただ梨園を経営している農園ではなく、なんとカフェも併設している。カフェは、8代目園主である石井さんの奥様からの助言がヒントになり生まれた。

カフェを作るにあたってのコンセプトは、新鮮さへのこだわり。“Farm to table”を実現すること。ゼロから自分たちで作上げたものを朝収穫し、調理してお客様のテーブルへ運ぶ。ここでしか出せない味を提供することを心がけている。

【CAFE KANBE】では、梨の素材の味を活かした『スムージー』や『グラノーラ』、『梨ピザ』など、様々な商品がある。

また、内装にもこだわりがあり、石井さんの友人の工務店と試行錯誤しながら“自然との調和”をテーマに作り上げた。梨園に囲まれながら、オシャレで解放的な気分が味わえる。

【和梨のシャーベット】



勘兵衛園のシャーベットは歯触り、口当たりが格段に違う。さっぱりとしていて食後のデザートに最適だ。

【梨ピザ】



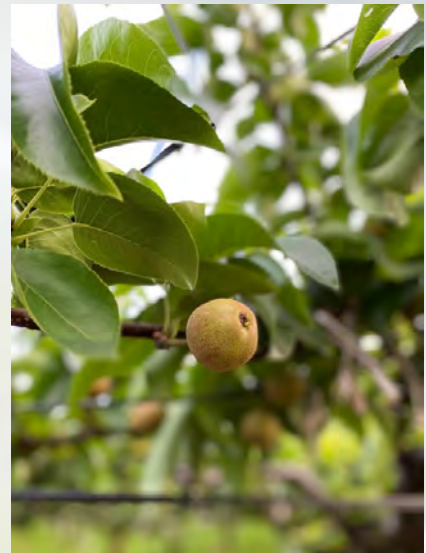
梨ピザは梨をそのまま使っているのではなく、弱火で歯触りを残しつつ丁寧にコンポートしている。3種類のチーズとプロシュートなどその他いくつかの素材を混ぜ合わせ作られている。Sweet&Saltyで絶妙なバランスが楽しめる。

勇気のいる梨の開発

『梨』といっても様々な種類、品質があるのはご存知だろうか。特に、「幸水」「豊水」「新高」はよく聞く王道な梨である。勘兵衛園では、この3つはもちろん「あきづき」「かおり」「新興」「王秋」など他にも沢山の種類を取り扱っている。やはりこれだけの梨があると、木の本数も必要となってくる。なんと勘兵衛園では500本もあるという。それぞれ、梨の種類と特性に応じて光の量を調節したり、着果量を変えたり、剪定*も変わるそうだ。このように色々な工程を駆使して色々な種類の梨が生まれる。

勘兵衛園の石井さんはさらに農園を増やしたいという。さらに梨を増やすとなるとやはりそれなりの勇気がある。1本の木を成木にするのになんと6~8年かかるそうだ。さらに、より多くの梨園を経営するとなると土地も必要になり人数面や経済的にも心配になる。しかし、新しい品種を栽培してみたり、減農薬栽培に挑戦してみたりすることで、消費者の目に止まることもあり、思わぬ評価を得られる事もあるという。挑戦には必ず失敗があり、時にはやめておけばよかったと思う事もあるが、乗り越えた時の達成感が自身を成長させてくれ「やりがい」となるそうだ。

成長途中の梨



剪定*(せんてい) 枝の一部をはさみ切ること

あるようで無かった梨のドライフルーツ

この記事を読んでもらう方々は今までに梨やりんごのドライフルーツを食べた事があるだろうか？食べた事がある方ならわかると思うが、これらのドライフルーツは水分がほとんど飛んでしまってパサ付いている物が多い。その点勘兵衛園のドライフルーツは一般のドライフルーツの製法とは異なる製法を採用しており、水分が飛びきっていない。それによって生み出されるしっとりとした舌触りと梨を厚く切る



事によって生み出される歯ごたえのある食感が大きな特徴だ。私も頂いたが、噛むほどに溢れる梨の甘さに驚いたし、砂糖を使っていない事にさらに驚きを覚えた。

実際、このドライフルーツは人気テレビ番組でも紹介されていて、各地にファンがいる商品だ。勘兵衛園の農園に併設されているカフェに立ち寄るついでに買うのもいいし、もちろんオンラインストアでの購入も可能なので是非とも気軽に試してもらいたい。

良い意味で農園らしくない！？

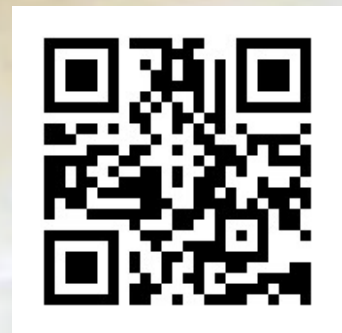
勘兵衛園のオンラインストア、箱や紙袋などのパッケージへのこだわりは、従来の梨園とは一味違う。その緑、茶色を基調としたシンプルでオシャレなパッケージのデザインは、農園のオーナーである石井さんの友人のデザイナーによるものさそうだ。また、発送用の箱は再生紙を利用、袋梨用の袋はポリ袋から紙袋にするなど、環境面にも配慮している事がうかがえる。



↑袋梨用の紙袋



↑再生紙を利用した配送用箱



↑オンラインストア

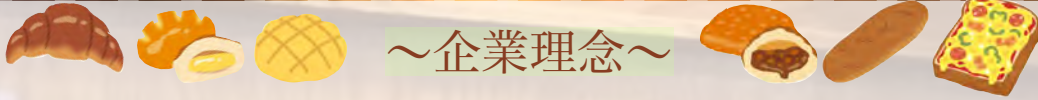


千葉県美味しい焼き立てのパンの店

"ちょっと贅沢・ちょっとおしゃれな食文化 提供業"

小麦工房 ピーターパン

〒272-0832 住所 千葉県市川市曾谷5-25-16



～企業理念～

- 一、私たちは、お客様を笑顔とおもてなしの心でお迎えし、常に品質を向上させ、美味しい焼き立てのパンを提供します。
- 一、私たちは、1人ひとりの可能性を尊重し、共に学び、共に成長し、お客様と共に幸せになります。

～店名の由来～

子供たちの夢を叶えたい、お子様に親しんで欲しいという思いを込めてこの名前をつけたそうです。

ピノキオという名前も候補にあったよ～!



コクうまカレーパン

このカレーパンは揚げカレーパングランプリの揚げカレーパン部門で**最高金賞**にもなったカレーパンです!!

元気印のメロンパン

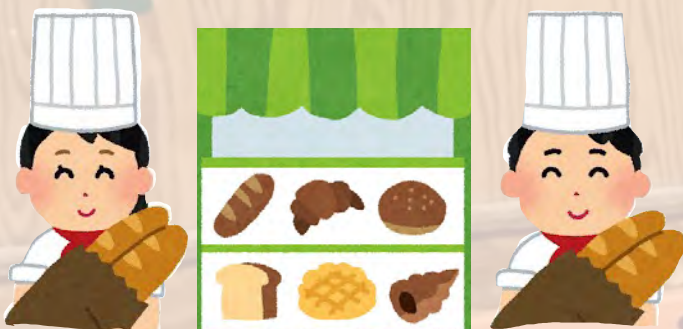
外はサクっ!中はふわふわしていてピーターパンの大人気商品!世界記録を達成したメロンパンです!!



～お店のこだわり～

焼き立ての美味しいパンを通して、お客様とスタッフの距離が近いアットホームなお店づくりにこだわっています。

季節を感じる新商品、わくわくするイベントなども毎月開催し、毎日でも来たくなるお店づくりを目指しています!



地域とのつながり

地元の農家さんとコラボし、市川産の美味しいケールを使って食パンを作りました!!実際に畑に行き直接お話を伺うことで、ケールへの想い、市川を元気にしたい!という想いをパンに込められたと思います。



宮内農園さんのケールを使用した
美味しいヘルシーケール食パン



食べられるのは、小麦工房店だけ!



小麦工房店 店長
大小原さん

店長大小原さんの仕事のやりがい

手間暇かけて作ったパンをお客様に笑顔で買って頂けることが何よりも大きなやりがいです。

また、テラス席でお客様が美味しく食べているところを見るととても嬉しく思います。

「美味しかったです!また来ます!」「今度、友達を連れてきます!」といったお客様の声は、私たちのエネルギーの源です。

店長 大小原さんのインタビューより



テラス席も
あります!



Store Information Details

店名 ピーターパン小麦工房店
住所 千葉県市川市曾谷5-25-16
TEL 047-375-0418
定休日 毎週木曜日
営業時間 7:00~18:00
アクセス

市川駅から国分高校行きバスで15分
「曾谷春雨橋」降車、徒歩3分
徒歩より、
秋山駅 (北総鉄道) -27分
北国分駅 (北総鉄道) -31分
菅野駅 (京成電鉄) -35分



詳しくはこちらのホームページのURL、またはQRコードをチェック!!

<https://peaterpan.com/>

<https://peaterpan.com/shop/komugikoubo/>



HP用QRコード



アクセス用QRコード

ひとぱん

ココロとカラダに優しい手作りパン ～100%国産小麦使用で安心・安全～ ひとぱん工房

住所 千葉県市川市曾谷3丁目42-15

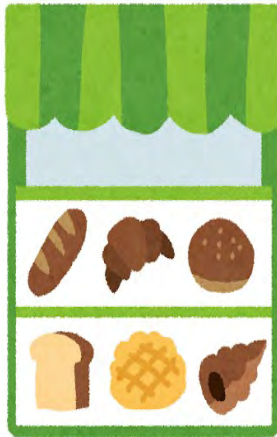
《パン屋を始めようと思ったきっかけ》

店主の「ひとみ」さんはひとぱん工房を開業させる前は「4店舗」のパン屋さんで働いていました。2店舗目で働いていた店は有名な繁盛店でした。そこで、ひとみさんは一流のパンを買って感動しているお客さんを見てパン屋になろうと思ったそうです。



《ひとぱん工房という名前の由来》

店長である「ひとみ」さんの名前から取っただけではありません！人との関わり、出会いから、一つ一つ丁寧に作っているなどを掛け合わせて「ひとぱん」の名前が生まれました。あともう一つあり、子供から高齢の方まで読めるようにという思いも込められています。



～ひとぱん工房の1日の流～

夜の11時から準備開始のストレート製法（香りが良い）でこね始める

夜中の2時から焼き始める
(1つのパンができるまでに約3時間かかる)

朝の4時から、前日にこねた生地を焼き始める
※オーバーナイト製法（うま味がでる）

朝の8時にお店がオープン
それまでに、たくさんのパンとサンドイッチを陳列

朝の9時にはほとんどのパンが焼き上がる

お昼の11時には、食パンや人気商品が追加焼きされる

お昼の12時くらいにはパンを並べ切る



《国産小麦にこだわっているのはなぜ?》

ひとみさんが以前まで働いていたパン屋さんの賄いのパンが外国産小麦で飽きてしまったのと、お店のコンセプトが材料にこだわって人に優しいパン作りを実現することなので、ひとぱん工房では国産小麦を使用しています。

国産小麦を使用することでたくさんのお客様に国産小麦の良さを知ってもらうことができています。



《ひとぱんのこれからの目標》

アレルギーの人が家族と同じものを食べられるパン屋さんを3店舗くらい作りたい!!







自家製カレーパンがとっても人気なので、カレー屋さんもしてみたいと思っている。

お客様の顔が見やすくコミュニケーションがとりやすいオープンキッチンにしたい。



《おすすめのパン》

～ひとぱんにはこんな魅力的な商品が!??～ ※税抜き表記

 <p>メロンぱん 130円</p> <p>クッキー生地のごきさとサクサク食感が楽しめるメロンパン</p>	 <p>クリームパン 130円</p> <p>とろ～り自家製カスタードを口溶けの良い生地で包みました</p>	 <p>照り焼きチキンのピザ 100円</p> <p>自家製ホワイトソース、照り焼きチキン、マヨネーズ、チーズで、みんな大好きな味</p>
 <p>スパイシービーフカレー 180円</p> <p>スパイスを調合して作った辛口の自家製スパイシービーフカレー</p>	 <p>全粒粉あんバター 150円</p> <p>お客様のご要望から生まれた、誰でも好きなあの味</p>	 <p>本格!バターチキンカレー 150円</p> <p>スパイスを調合して作った自家製バターチキンカレーをパンで焼き上げたチキンカレーパン</p>



<https://hitopan.shop/category/bakers-open/>

【担当】 編集後記

- 雨宮歳希 [普段何気なく食べているパンでも、素材にこだわりがあったりたくさんの工程があったりとても勉強になりました。]
- 大隈大輝 [取材してみないとわからないことが沢山あり、この商品開発に携われて良かったと思います。]
- 小川晃弥 [毎日食べるパンは私の生活を支えている物の一つなので、パンのことを知ることができて、とてもいい勉強になりました。]
- 嶋航大 [当たり前のように食べているパンでも、そのお店が色々な材料に拘って作っているからこそ美味しいパンができることがわかってとても勉強になりました。]
- 畑澤琉磨 [実際に取材することによって、知ることのできない内容も聞けてとても良い経験になりました。パンを買う時はひとぱん工房を利用すべきだと思いました]
- 伊藤穂香 [記事を書いたり、取材をすることによって、もっとひとぱん工房のいいところを知ることができました。とても価値のある経験でした。]
- 春日菜摘 [ひとぱんに取材に行き、店主のパンへの愛を感じるすることができました。そのこだわりはパンの味にも現れていてとても美味しいです。皆さんもぜひ食べてみてはいかがでしょうか。]



～今あなたにおすすめしたい三矢小台の洋菓子店～
～もらって嬉しいスイーツ～

PONY

所在地:千葉県松戸市三矢小台4-14-2

TEL:047-367-0118

営業時間:10:00～19:00

定休日:元旦とクリスマス後の1日のみ

〈ポニーの歴史〉

洋菓子店ポニーは約40年前の1978年から営業しています。

〈名前の由来〉

祖父がおもちゃのポニーランドをやっていたのがきっかけでポニーになりました。

〈1日の流れ〉

朝6:30にお店に来て7:00から作業をします。

午後からはムースを作ります。



一番大事にしていることは、味でも見た目でもなく、「祝ってあげたい」という気持ちです。

シェフの経歴

シェフは高校卒業後、専門学校に行かずにケーキ屋に修行に行きました。

ビジューは洋菓子ポニーのシェフが初めて1から考えて作ったものなので1番思いがあるケーキです。今でもお客さんから親しまれているケーキです。

ブルーベリーなどがのっていて、下がチョコレートケーキになっていますが、さっぱりしていて食べやすいケーキです。

〈ポニーのケーキ〉

お店には小さめのケーキが25種類、ホールケーキは6種類あります。

ケーキは1日に約300個作るそうです。
クリスマスなどのイベント時には約1000個以上作ります。

生クリームが有名なのでショートケーキがおすすめです。

ケーキは季節によってテーマとなる色があり、

- (春) ピンク、紫
- (梅雨) 紫陽花イメージ
- (夏) 黄色、オレンジ、青、軽いケーキ(ムース系)
- (冬) 重いケーキ(チョコレート)

という具合にイメージされています。



〈道の駅いちかわ〉

地元千葉県産の「梨」を使ったこだわりのお菓子「千葉の梨入りブランデーケーキ」と「千葉の梨ゼリー」が道の駅に売っていました。



松戸駅前にも新しく洋菓子ポニーができました！

《アクセス》
常磐線 松戸駅 東口 車 10分
北総鉄道北総線 北国分駅 車 5分

《所在地》
千葉県松戸市松戸1240-3 エクセル松戸101

《アクセス》
常磐線・千代田線松戸駅東口 徒歩 2分
新京成電鉄線 松戸駅東口 徒歩 2分





本物がある！味がある！八矢庵の菓子

有限会社 八矢庵

自己紹介

今井浩志

1962年4月7日千葉県松戸市生まれ

1981年東京製菓学校卒業後、亀戸 満月に就職し退社後、和菓子所 八矢庵店主の和菓子職人として現在活躍中。

持ち前の行動力と話術、そして、和菓子に対する熱い思いから奇想天外で形にとらわれない自由な発想から和菓子を考案。メディアでも取り上げられることも多く、女子高校生に好まれる和菓子、外国人に受け入れられる和菓子を創作し注目を浴びる。

15年前から職人だけではなく小学校、中学校、高校の講師として招かれ職業を通じてのキャリア教育にも活動のシェアを広げている。

経歴

亀戸 満

有限会社 八矢庵

松戸菓子組合 役員

松戸市観光協会

松戸市消防団 元分団長

松戸青年会議所OB

松戸市子ども連絡協議会

松戸第二中学校 元会長

松戸市PTA連絡協議会 元会長

松戸商工会議所 青年部 第18代会長

松戸東ロータリークラブ 11-12親睦委員長

松戸東ロータリークラブ 12-13職業奉仕委員長

松戸東ロータリークラブ 13-14プログラム委員長

松戸東ロータリークラブ 14-15クラブ 幹事

松戸法人会 理事

松戸市食品衛生協会 副会長



どら焼き

八矢庵のどら焼きには種類がたくさんあります。



※ 左から抹茶、梨、レモン、えだまめ、桃です。それ以外にも種類が多数あります。

コロッケ

矢切のネギをふんだんに使った八矢庵の人気商品の一つです。和菓子屋なのにコロッケを売るという斬新で面白い発想で、顧客を呼び込んでいます。



Ichikawa RiceCakeBar

昨年商品開発にて千葉商科大学付属の先輩方が考えたIchikawa RiceCakeBarはワンハンドで食べることができるお餅の商品です。



「本物がある！心がある！八矢庵の菓子」

・「お客様に好まれる商品とは？」

その時の流行に合わせて商品を開発している。
例えば海外のお客様に目をつける場合はチーズをたくさん使うなど顧客に合わせた商品を考えて提供する。



・「なぜ和菓子もキッチンカー販売をしないのか？」

キッチンカーでの和菓子の販売はしているが商品を買う側からすると「キッチンカー＝グルメ」というふうにつけられていて、普通に和菓子販売する分にはあまり目立たないが、八矢庵のキッチンカーには工夫が施されている。

キッチンカーの看板のサイズを遠くから見ても分かるように、キッチンカーの上に縦1m横2mと大きくオリジナルの看板を作って顧客の目を引くような工夫をして他のキッチンカーに対抗している。



・「和菓子の道に進んだ理由」

八矢庵店主の今井浩志さんは19歳の時に父親を亡くし当時父親が経営していた和菓子のお店を継いだ。当時の今井さんには野球選手になるという夢があったが、その夢を追って行くと、生活が困難になってしまうため夢を諦めて0から和菓子の勉強をし和菓子の道に進むことを決めた。



・「コロナの影響」

お客様のことを優先し、お店を閉めた。

しかし、店を閉めている間にも新作のお菓子を試作したりし、八矢庵らしい商品を作れるようになった。



編集後記

店主である今井さんへの取材を通して、企業するときの大変さや起業してからの苦勞を知ることができました。高校生である私たちは、将来についてあまり考えていませんでしたが、この取材を通してもう自分の将来について考え直すきっかけとなりました。自分でしっかりとした考えをもって、将来のことを決めていきたいと思えます。

矢切駅から徒歩7分



読み取ってね





食卓を鮮やかに彩る宮内農園のビーツとケール ～色だけじゃなく味も美味しい様々な野菜～

宮内農園

販売先:道の駅いちかわ・市川市内ヤオコー・本八幡のレストラン
(ビシャモンテ・パプジャック・ヤジッコキッチン) など

【宮内さんについての紹介】

宮内農園 宮内純一さん

元々はアウトドア用品やウィンタースポーツ用品の仕事をしていた宮内さん。自分の家が農家だったこともあり、25歳までに農家を継ぐか継がないかを考えたときに現在の農地法の仕組みでは、自分が継がなければ、その次の世代に引き継ごうとした時に引き継げなくなるという現実を知り、次世代のためにもという想いから農家を継ぐことに。

今の子ども達が野菜を摂らないことから便秘気味になっているのが悩みで一般では薬で解決しているが、自分が農家なら作った野菜でこの悩みを解消したいということから今のケールやビーツを作ることに。このことをきっかけに現在は、市川市の特産品を作るために企業とのコラボや商品開発を進めている。取り組みの中でも宮内さんが育てているビーツを使ったビーツビールの開発にはこだわりがある。野菜は季節によって風味や色合いが変わり、夏は淡い色合いで爽やかな風味、冬は色が濃くコクのある風味に仕上がるため、季節の変化を感じながら市川らしさを地元の人に感じて欲しいと語ってくれた。

【宮内さんが心がけていること】

【中道に行くこと（真ん中を常に行くこと）】
成育方法や販売方法など、あらゆる面で心掛けているとのこと。
物事には正解はなく、様々なやり方や考え方があります。偏った考えで行動するのではなく、幅広い視野で物事を捉えて、より良いものを目指していくことを常に意識していると宮内さんは語った。



【いちかわファームについて】

いちかわファームとは、...
農家9人で協力して様々な野菜を販売している。
いちかわファームを作った事によって、1人ではできない事ができたり、上手く作物を回して育てる事ができる。
仲間で補い合える団体。





宮内農園では色々な野菜が栽培されており、ケール・ビーツが多く扱われています。

宮内さんオススメの美味しい食べ方

生で食べるよりも、火を通して調理した方が美味しく食べられます！

もちろん生でも食べても、とても美味しいです。でも、一番は無理して食べないこと。
美味しく食べるのが一番！！



実際に宮内さんに頂いたケールを食べてみました！



食感がすごく良くて苦味も程良くあってとても美味しかったです。是非、皆さんも食べてみてください！

←ケールとベーコン炒め

↑宮内農園で栽培されているケール

宮内さんの1日のスケジュール

6月9日の場合 ※いつもバラバラ

6:30 起床

7:00 荷物を積む

↓納品 (ヤオコー、ヨーカドーなど)

9:30 畑の管理、企業との打ち合わせ

11:00 収穫

11:30 梱包、畑管理、ビニールハウス
出荷調整作業などを夕方まで



↑撮影時に採らせていただいたビーツ

工夫していること

地域にあった農業をすること！

地方の場合は、一度でどれだけの量を出荷させるかを考えなければならないが、地域の場合は、手の届くところにお客さんがいて仲間と協力してまとまることができる。

宮内さんにとって
大変なこと

暑いこと！

力仕事の方が大変なイメージがあるけど、暑さの方が大変…

寒いのは前職の仕事で慣れているから全然大丈夫！



↑宮内農園で栽培されているビーツ

新校舎誕生

※ 第Ⅰ期竣工：2021年5月末日、第Ⅱ期竣工：2022年12月末日予定
全体竣工：2023年8月末日予定

コンセプトは、 3つの「つながり」です

2021年7月に完成した新校舎のコンセプトは、「つながり」。次世代向け「未来・地域・生徒同士が「つながる」校舎」をコンセプトに省エネを実現しながら、建物の中心にある吹抜を介して校舎全体が「つながり」、光を採り込んだ「学びの空間」となって、生徒や教員が交流する場づくりをめざしています。

- 01 外装は、柏葉の精神を表現し、「質実・たくましさ」「伸びやかさ」「友愛」という意味を込めています。
- 02 生徒のみなさんの活動が内外に感じられ、自分だけの居場所を見つけられる、そんな魅力ある校舎になります。
- 03 学校生活の中心となる吹き抜け空間は、みなさんの思い出の場所になるでしょう。
- 04 正門方面から見た校舎。左手に体育館、右手には人工芝のグラウンドがあります。正面には塔を配置し、新しいシンボルとなります。
- 05 大きな吹き抜けは、天井から自然光が差し込む明るい場所です。大階段にはこれまでの千葉商科大学付属高等学校の歴史が刻まれています。次の歴史をみなさんが刻んでください。
- 06 毎日を通す教室は窓からの光と木のぬくもりを感じられる、健やかな空間です。
- 07 ピロティにはフードラウンジ・柔道場・部室が面し、にぎわいがあふれる場所となります。



Concept:02

地域とつながる

近隣の住環境へ配慮し、地域に愛されるだけでなく、防災の拠点として地域とつながることをめざします。

- ・建物下に駐輪場を設置し駐輪時の音を軽減
- ・遮音性のある床、天井による騒音の軽減化
- ・地下の雨水貯留槽による災害の軽減化
- ・周辺道路への防犯灯設置による地域貢献



01

Concept:01

未来（将来構想）につながる

教育改革、ICTの進歩、社会的ニーズへの対応など、予測困難な未来に対して柔軟に対応するフレキシブルスクール（※1）をめざします。

- ・RC壁を少なくし、将来の間仕切り変更に対応
- ・教育環境の変化に対応する大空間メディアセンター
- ※1→フレキシブルスクールとは間仕切りや内装・設備などの変更しやすい校舎のこと



04

VICAMPUS



02



05

06

07

Concept:03

生徒と生徒がつながる

「柏葉の精神」である「伸びやかさ」「質実・逞しさ」「友愛」を表現し、生徒同士のコミュニティを活性化させる空間を提供します。

- ・コミュニティの場となる吹抜と階段ラウンジ
- ・待合、休息などさまざまな活用できるルーフテラス
- ・展示やディスカッションの場となるメディアセンター
- ・全館無線LAN完備

国内高校初、新校舎で省エネを実現

全国初!

ZEB Readyを取得!

建設中の新校舎において、ZEB Readyの認証を取得しました。高等学校の校舎がZEB Readyを取得するのは全国で初めてのことです。

※2=「Z:ゼロ E:エネルギー B:ビルディング」の略で、建物のエネルギー消費を基準エネルギー消費量に比べて50%以上、75%未満削減させた建物

新校舎「BELS」

5スター取得

2021年度第1期工事完了(2022年度完成予定)の新校舎で、建築物省エネルギー性能表示制度「BELS(※1)」で最高評価の5スターを取得しました。

※1=国土交通省認定の建築物省エネルギー性能表示制度(Building-Housing Energy-efficiency Labeling System)

道の駅 いちかわ



千葉商科大学付属高校 商業科
商品開発プロジェクト2021