



道の駅 いちかわ × 千葉商科大学附属高校

いちからいちかわ



～目次～

価値創造プロジェクトのあゆみ

価値創造プロジェクト概要	1
--------------	---

協力事業社マップ

協力事業社 7社	2
----------	---

協力事業社紹介 & 開発商品紹介

お菓子工房 PONY	4
有限会社 八矢庵	6
イシハシ食品 合同会社	8
株式会社 うまだれカンパニー	10
KAZ ★ ROCK	12
有限会社 加藤海苔店	14
合同会社 守破離農園	16

編集後記

価値創造プロジェクトのあゆみ

2022年度 協力事業社7社 とコラボレーション



八矢庵

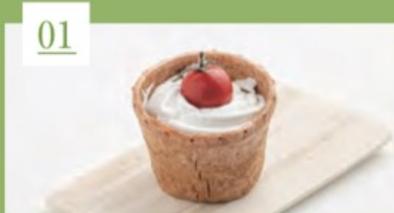


加藤海苔店

守破離農園



Collaboration コラボレーション商品例



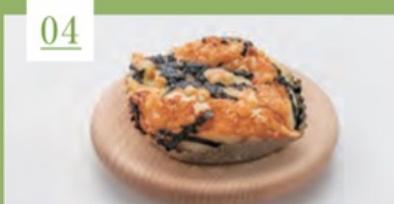
01
いちかわSDGsだんご「そうきたか〜」(324円)
コラボ先企業:和菓子所八矢庵



02
玄舟(216円)
コラボ先企業:加藤海苔店/和菓子所八矢庵



03
ビーツビールの首掛けPOP、贈答用袋を制作
コラボ先企業:ありのみプルワリー



04
明太グラタンパン(248円)
コラボ先企業:小麦工房ピーターパン/加藤海苔店



05
ビーツマカロン(216円)
コラボ先企業:いちCafe/お菓子工房ポニー/宮内農園



06
唐揚げキッチンカーのチラシ・ポスター・トートバックを制作
コラボ先企業:KAZ★ROCK(からあげキッチンカー)



07
ビーツとホワイトチョコのバウンドケーキ(216円)
コラボ先企業:ひとパン工房/宮内農園



08
加藤海苔さんのラスク(バター・シュガー・ガーリック・バター醤油)(各162円)
コラボ先企業:ひとパン工房/加藤海苔店



09
まるごと和梨のシャーベット(塩、トマト、生姜、レモン、チェロ、柚)(各540円)
コラボ先企業:勤兵衛園

Student's Voice 商業科生徒からのメッセージ



「価値創造プロジェクト」では、ビジネスの知識やスキルを実践的に学ぶことができます。授業ではビジネスの場におけるルールやマナーも学びますが大抵のことは社会に出てからでないと、活かす機会がないと思います。しかし、商業科では、在学中にその知識やスキルを発揮する機会が多くあります。プロジェクトで担当する仕事や役割は一人ひとり異なっていて、チームのみんなと協力しながら行動する必要があります。プロジェクトを通して、テストや検定とは違った学びを体験でき、社会に出てからも生きる知識やスキル、考え方を身につけることができると思います。

奥山 和磨さん
商業科2年

協力事業社マップ

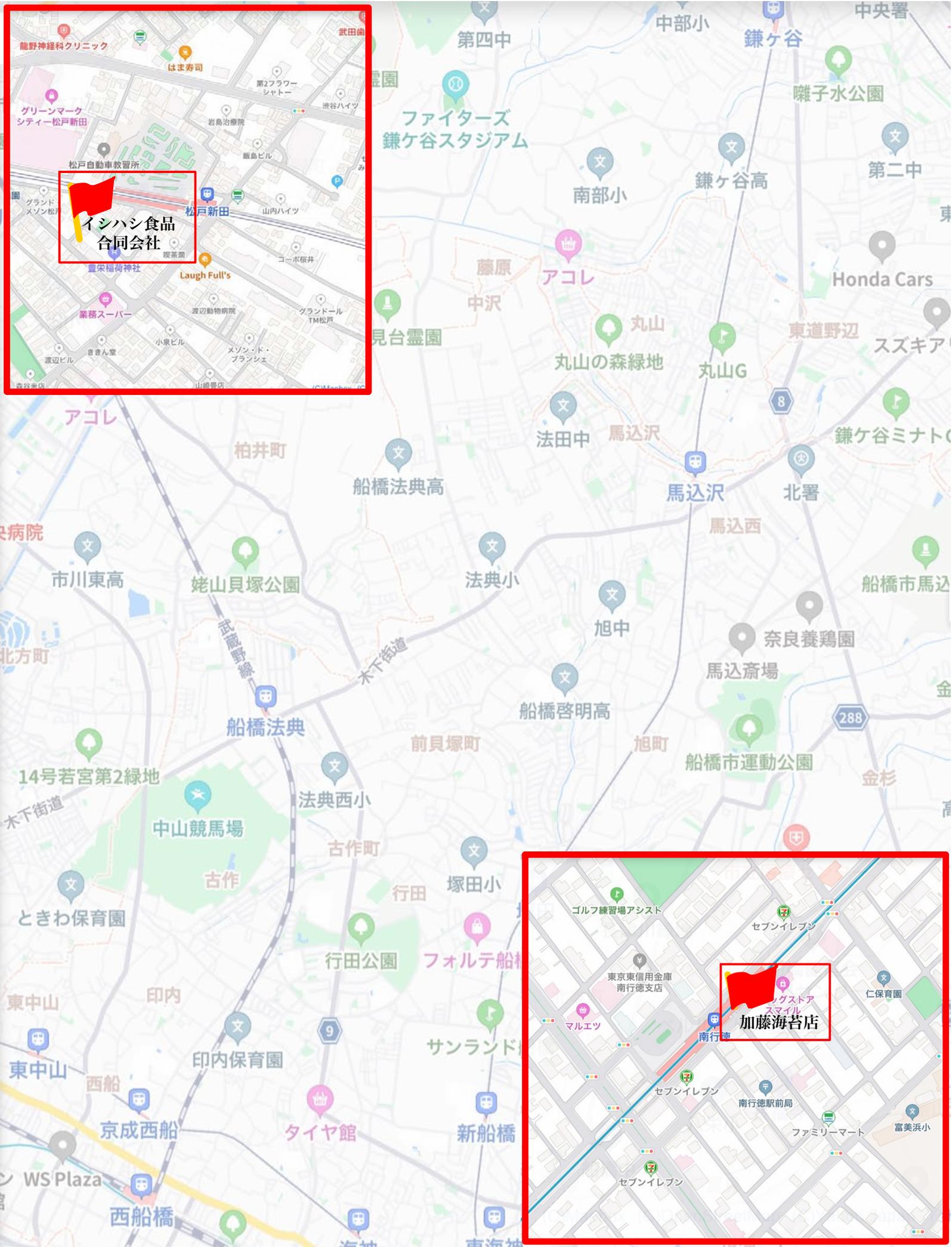
KAZ★ROCK
今日もキッチンカーで移動中!

お菓子工房 PONY
三矢小台店

和菓子所
八矢庵

合同会社
守破離農園

株式会社
うまだれカンパニー





丁寧に想いを込めて真摯にお菓子と向き合います お菓子工房ポニー

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

～企業概念～

創業44年の老舗洋菓子店の「お菓子工房ポニー」は「お客さんの笑顔が見たい」という心を元に、5種類の生クリームをブレンドした甘さ控えめな生クリームや、厳選した材料を使い一つ一つ手作りで製造していて、ケーキなども四季折々の食材を使っています。

人気No.1のショートケーキ



5種類の生クリームをブレンドした甘さ控えめの生クリームを使って、甘いのが苦手な人でも食べやすいです。

モンブラン



ショコラ



昔ながらの洋菓子屋さん
地域住民の方々と距離が近く周りからとても愛されている洋菓子屋さんです。
特にポニーの生クリームは甘すぎず絶品です。
また市川の特産品を使った商品の開発を行っているのも魅力の一つです。



千葉の特産品を使った商品

市川産の梨を使った風味や味、食感をお楽しみいただける商品になっております。
また、千葉県優良県産品推奨協議会にも認められた千葉県優良県産推奨品となっております。

←千葉の梨入りブランデーケーキ
千葉の梨ゼリー→



～お菓子工房ポニー代表取締役～

飯島 亮輔（いじま りょうすけ）さんは、飯島さんの祖父から受け継いで、現在お菓子工房ポニーの二代目代表を勤めておられます。
実は、飯島さんは昔、お菓子があまり好きではなかったそうです。学生時代はサッカーをしていたそうなのですが、運動をした後に甘いものが欲しくなって、甘いものを食べていくうちにお菓子嫌いを克服したそうです。
現在、ポニーでは、ショートケーキは勿論のこと、モンブランやタルト、シュークリームにプリン、ゼリーなど、昔のお菓子嫌いからは想像ができないほどの幅広い種類の商品を取り扱っております。

お菓子工房ポニー公式SNSアカウント



@patisseriepony

矢切の渡しシュークリーム



いつも食べている通常の形のシュークリームよりも少し変わった船の形をして、見映えがよく美味しい甘いシュークリームを食べたいと思っている人にとってもおすすめの矢切の渡しをイメージして作った矢切の渡しシュークリームです。

味の種類はいちご味、キウイ味の2種類があります。いちご味は少し強めの酸味と、クリームのがんが感じられる一品となっています。キウイ味はいちご味に比べて酸味が少なくクリームのがんを感じられるのでおすすめです。

矢切の渡しについて

矢切の渡しは唯一現存する江戸川の農民渡船で、矢切と葛飾区柴又で結んでいます。矢切の渡しの歴史は江戸時代の初期の頃に江戸川の両側に田を持つ農民が、関所を通らずに江戸と往来したことで、この「矢切の渡し」が始まりました。

矢切の渡しは江戸川唯一の渡しであるため、伊藤左千夫の小説「野菊の墓」で政夫と民子の悲しい恋の舞台にもなりました。また、ヒットをした同名の歌謡曲の舞台でもあります。

手児奈お守りクッキー

最近良いことがない。良い縁が欲しい。そんな方へおすすめの商品が、手児奈お守りクッキーです。市川市真間にある手児奈霊神堂にて買えるお守りをモチーフにした商品になっています。手児奈が立てた4つの誓いの1つ、「良縁成就」にあやかりこのクッキーを食べると良いことが起こるといった商品を目指しました。

クッキーの程よい甘さに、アーモンド、はちみつ、水飴などを表面に乗せて、甘いのがあまり好きではない方でもサクッと食べれる商品に仕上げました。

真間の手児奈伝説とは？

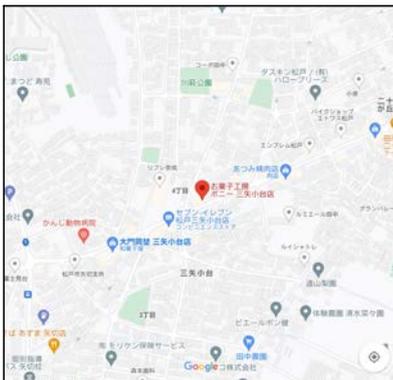
むかしむかし、「手児奈」という都のどんなに着飾った姫よりも美しく見えた娘がいました。その手児奈の噂は次々と伝えられて、手児奈を取り合って醜い喧嘩まで起こすものもありました。

それを見た手児奈はどうすればいいのかを悩み、真間の入り江まで来ました。その時ちょうど真っ赤な夕日が海に落ちようとしたのを見て手児奈は「どうせ長くもない一生です。私さえいなければ喧嘩もなくなるでしょう。あの夕日のように、私も海に入ってしまうでしょう。」とそのまま海へ入ってしまったのです。

参考：手児奈霊神堂の由来 手児奈霊神堂



三矢小台店



松戸駅前店



三矢小台店

千葉県松戸市三矢小台4-14-2

〈アクセス〉

常磐線松戸駅東口から車で10分

北総鉄道北総線北国分駅から車で5分

松戸駅前店

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から徒歩2分

新京成電鉄線松戸駅東口から徒歩2分

八矢庵

～ほんものがある 心がある 八矢庵の菓子～

和菓子所 八矢庵

〒271-0096 千葉県松戸市下矢切78-1

TEL 047-362-5909

人気商品紹介



八矢庵のどら焼き！！

八矢庵と言ったらどら焼き。
左のどら焼きはヒット商品の「矢切どら焼き」。
技術優勝金賞を受賞しており、矢切囃子に
使われている太鼓をイメージしている。



↑矢切どら焼きのみならず、
梨・コーヒー・落花生など、
たくさんの変わり種どら焼き。
ご賞味あれ！



矢切コロッケ！！

矢切といえば『ネギ』。
地域おこしをしようと「地域ブランドのネギ」
を使用したコロッケは、和菓子屋からはイメ
ジできない意外性から大ヒット中。



矢切最中！！

昔ながらの味を再現した最中。
「誰からも愛されるものを・・・」
と店主が思考錯誤しながら生まれた一品。
こしあん・つぶあん・栗入り大納言の三種類。

○和菓子職人になろうとしたきっかけは？

もともと実家が和菓子屋さん。
「自分が継がないとお店がなくなってしまうかも」という
気持ちから、この家に生まれたからには継ぐことが使命だ
と思い和菓子職人に。

○和菓子を作るにあたってのやりがい

お客さんが「美味しい」と笑顔になった時。
自分で作った商品で美味しいと思った時。

○大切にしていること

1年間には、24個の季節がある。
「お菓子を通じて季節を感じてほしい」という思いから
季節感を大切にしたお菓子作りを心がけている。

○和菓子がこれからどんな風に 伝えられていくと良いか

先輩から教わった事を後輩に教えていき、
形にとらわれない自分らしさを追求して行ってほしい。

店主 今井浩志

1962年4月7日
千葉県松戸市生まれ



“矢切の渡し”でも知られる松戸市
矢切地区で、50年超の歴史を有する
和菓子店。創業以来、地域に密着し
た経営で根強い人気を誇っている。



新しいことに挑戦するのが
好きで、キッチンカーや自
動販売機など今までにない
事を行っている。



千葉商大付

商品紹介

八矢庵

団子八剣伝



左から梨・苺・ピーナッツ・抹茶味の餡がトッピングされています。「八矢庵らしさ」「商大生らしさ」・「市川らしさ」を大切に考えた商品です。

「スイーツっぽくないスイーツを作りたい」という思いから、市川の名所である「里見公園」の花畑をモチーフに考案しました。南総里見八犬伝に登場する8つの『玉』を団子に見立てています。串を剣型にする遊び心で、「八『剣』伝」という名称にしました。

～一押しポイント～

団子の上にトッピングされている餡は、八矢庵の人気商品である「どら焼き」の餡を使用しています。

里見公園の花畑をイメージできるよう、カラフルな餡をチョイスしました。和風な華やかさと上品さを一度に楽しめる一品です！

どらコロバーガー

○どら焼きの皮に、あんこではなく、八矢庵オリジナルの「矢切りネギコロッケ」を挟んだ商品です！！

～STORY～

○初めは「せんべいでハンバーガー的な何かを作ったら面白いんじゃない!？」と、発案されたのがきっかけで、そこから改良し、八矢庵においてのイチオン商品、どら焼きの要素を使おうとなり、この形になりました。

～こだわり～

○外見や中身に至るまで、商大、八矢庵、高校生、市川のらしさを追求した一品です！道の駅いちかわにきたなら、ぜひご賞味ください！！



▲どら焼きの生地には商大付高校と八矢庵の焼印



<アクセス>

北総鉄道/矢切駅/
より徒歩5分

千葉県松戸市
下矢切78-1

定休日:火曜日・土曜日・日曜日

営業時間9:00～15:00

《新商品紹介》

ニンニク~~×~~醤油



※写真はイメージです

ニンニクはチューブではなく刻みニンニクを使用。豆腐の甘みと、弾力のあるしつかりとした食感とのマッチングがポイント！
ニンニク臭さも無く、味も濃すぎないため**食べやすい商品**となっています！

ネギ~~×~~塩



※写真はイメージです

ネギをあえて粗く刻むことで、ネギ本来の食感、風味を引き出しています。
おつまみとしても美味しい商品です。是非ご賞味ください！

お店でチェック!!



アレンジ性抜群

五目豆腐

サラダと混ぜたり、焼いて厚揚げ風に調理したり、アレンジ性の高い商品。

料理をする方にもオススメの一品となっています！

また弾力があるため薄く切っても崩れにくく、健康商品であるため体に気を遣っている人にもオススメです！

◎情報

道の駅では、新商品を**先行販売**！！

道の駅でしか買えない商品もあるので、是非一度足を運んでみてはいかがでしょうか！



7年の歳月をかけて作った 万能うまだれ 味禅
～たれに人生かけました。だから、何もかも詰まっています。～

株式会社 うまだれカンパニー

〒 272-0021 千葉県市川市八幡5-16-22

TEL 047-705-4842

〈経営理念〉

創業者である大久保貴之の地元・千葉県の食材を使用することにより地域貢献・社会への貢献に繋がりたい
原材料から添加物の入っていない材料を極力選別し、安全で美味しいものを届けたい

- ・千葉・市川で地元貢献したい
- ・自分の家族や息子に安心して食べさせられるものを作りたい
- ・千産千消(地産地消)地元千葉県で採れた安全なものを消費者の方の口に届けたい

〈社歴・各メディアでの紹介〉

- 2008年 味禅開業・ペットボトルでの販売開始
- 2009年 瓶での販売開始・ネット販売開始
- 2010年 「日刊ゲンダイ」掲載
- 2011年 雑誌「クロワッサン」掲載・千葉テレビ出演
年間販売本数 24,000本突破
- 2012年 個人事業主から法人化・輸出に向けて約10社と商談
- 2016年 日本テレビ「満点☆青空レストラン」出演
フジテレビ「ノンストップ!」出演
- 2018年 フジテレビ「Kinki Kidsのブンブブン」出演
- 2020年 テレビ東京「ソクラテスのため息」出演
- 2021年 新設分割により代表取締役交代
「SPRING」掲載
- 2022年 累計販売本数 360,000本突破

〈こだわり野菜と農家さん〉

- ・千葉県産一醤油、醸造酢、根深葱、生姜
- ・国産一蒟
- ・家内製手工業
- ・野菜の主役は葱
- ・葱、生姜、蒟、蜂蜜などの体の健康を維持するためのものが多く入っている
- ・合成保存料、合成着色料、人工甘味料、化学調味料 不使用



〈“味禅”の由来〉

- ①「味の悟りを開く」という意味
- ②自分の子供の名前“ぜん”からとった

〈たれを作り、道の駅いちかわで販売し始めた理由〉

長く飲食業で働いていて、自営業を始めようと思った時に「自分の地元である千葉県産の食材を使っただれを作ろう」と考えた。

地元で作ったたれを地元で消費する「千産千消」を目指し、「道の駅いちかわ」をはじめとし、県内だけでなく県外の店舗やネット販売等で販売。

〈大久保さんの紹介〉



創業者 大久保 貴之 さん

うまだれカンパニーの創業者。
2011年から「満点☆青空レストラン」を含む5本ものTVに出演し、万能だれも紹介。
TV出演が決まった際はかなり緊張していて、「冷静を装いつつもとてもドキドキしていた」と話し、「実際に商品を手にとって購入して頂いた時や注文が来た時」にやりがいを感じるとのこと。



代表取締役 大久保 香織 さん

元々美容関係の仕事に就いていて、昨年代表取締役になった香織さん。毎日新しいことを学んでいる最中だと語っている。
「たれの試食会で多くの方に自社製品を召し上がっていただいた際に商品のこだわりが伝わった時」にこの仕事のやりがいを感じるとのこと。

〈オススメ商品〉

ハラペーニョ

自家栽培の純国産ハラペーニョを使用！
原産はメキシコなのでとても珍しい！
タバスコ感覚で使えて普段の料理に更に手間加えたい時にアクセントとしてピッタリ！



生姜味禅

他の商品よりも具沢山！
特に千葉県産の生姜を万能だれの3倍使用していて、市川産の梨ピューレのほのかな甘さと相性抜群！



うまだれカンパニー×SHODAI



〈開発した商品〉

今回、既存の焼肉のたれに**あるもの**を加えました。

それは…?

胡麻はちみつです!!!!!!!

大人だけでなく、お子様にも食べてもらえるように甘みを足し、高品質な胡麻はちみつの配合を工夫しました。

「体にいい原料を使用する」

こだわりは変えないまま、沢山の試作、話し合いを経て、味を決定しました!

自信を持って今回開発した焼肉のたれをオススメします!
「食べてみたい!」「気になるなあ」と興味を持って頂いた方は是非1度食べてみて下さい!



大久保さんから秘伝のたれを伝授

〈マスコットキャラクター・ステッカー紹介〉

〈名前〉

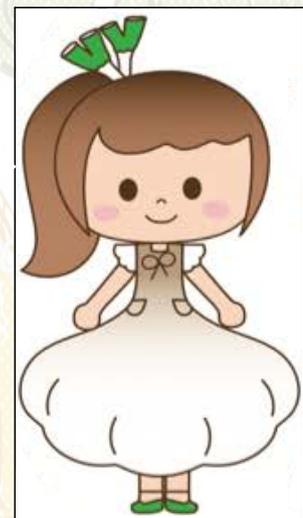
ガーリーちゃん

マスコットキャラクターは、髪留めを千葉県産のネギ、洋服を国産のにんにくに見立てて、こだわりの食材をわかりやすくしました。

ステッカーは、色をたれっぽくするために、茶色やオレンジを使用しました。
うまだれカンパニーと千葉商大付がコラボしているのをわかりやすくしました。



ステッカー



マスコットキャラクター

〈公式SNSアカウント〉

ツイッター



@mizenumadare

インスタグラム



mizen 4 8 4 2



KAZ★ROCK

～ドカドカうるさいロックンロールキッチンカー～



千葉商科大学附属高等学校

ドカドカうるさいロックンロールキッチンカーで道の駅いちかわさんに爆走出店中～他市川市拠点で出店しています♪
 横浜で修行した秘伝のタレでじっくり漬け込んだ禁断の『ROCKでファンキーなげんこつからあげ』を引っさげてみなさんの街から街へHAPPYをお届けします♡
 カズさんがキッチンカーでの唐揚げの販売を始めたきっかけは、3.11のボランティアに参加し、千葉で起きた台風の被害でもボランティアとして被災地に出向き唐揚げを提供しました。「人の役に立つことがしたい!!」と当時していたサラリーマンというスーツを脱ぎ、エプロンにジョブチェンジし唐揚げの販売を開始しました。
 カズさんはいつもキッチンカーで営業を行なっています。そんなカズさんは独自で唐揚げを販売したいという強い意志やみんなの笑顔が見たいと命をかけて唐揚げを販売しています。
 大体いつも市川の道の駅で営業しています。是非、足を運んで食べに来てみてください。

メニュー

- ・生姜醤油からあげ
- ・塩からあげ
- ・カレー味からあげ
- ・にんにく味からあげ
- ・激辛からあげ
- ・手羽先パリパリ揚げ
- ・ガーリックロックチキン
- ・日替わり裏メニュー

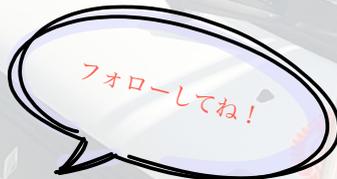


カズさんの1日の動き

- ・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、朝一度揚げる。
 - ・お客さんが来たらもう一度揚げる。
- ↳ 二度揚げ方式を採用している。



TikTok



Twitter



YACGYAEKAZ

Instagram

営業場所 道の駅いちかわ
 (千葉県市川市国分六丁目10-1)
 営業時間 8:00~22:00
 (売り切れ終了まで)
 電話番号 047-382-5211
 営業日 火、木、日

その他営業場所 ヤスイ薬局
 (千葉県市川市行徳駅前1丁目13-6)
 京葉不動産
 (千葉県市川市国府台5丁目9-6)

去年



<トートバッグデザイン>

去年に引き続き、トートバッグを作成しました。去年は、黒をベースにし白のロゴでした。今年は、それに加えてもう一種類、黒をベースとしピンクのロゴのトートバックも出来ました！

唐揚げとロックをかけて、ロゴマークはサングラス姿の可愛い鳥になっています！

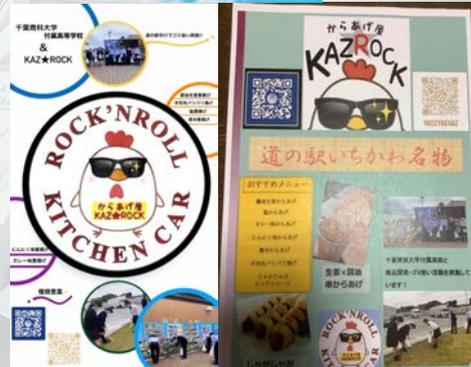
去年、トートバッグ60枚即完売です！

今年は、白50枚、ピンク50枚、計100枚を売り上げ達成目標としています。

去年と引き続き、皆さんの手にKAZ★ROCKのトートバックを手にして貰えたら嬉しいです！！



今年

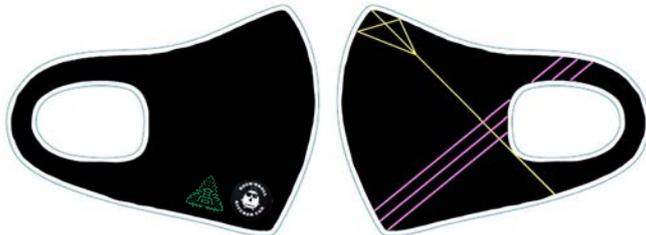


去年のトートバッグのように今年は、新しいマスクを作りました。ROCKなデザインにするためにピンク色の線と黄色の線を入れました。

ピンクの線はKAZ★ROCKのイメージカラーである黒とピンクに合わせました。黄色の線は三角形を加えROCKなイメージを再現しました。

去年とは違った商品を開発しお客様にたくさん手に取ってもらえるよう、KAZ★ROCKと千葉商科大学附属高等学校のロゴを入れたデザインになっています。

<マスクデザイン>



ゴミ拾い活動を実施しました。



KAZ★ROCK商品開発メンバー



加藤海苔店



行徳海苔を今に伝える

加藤海苔店

海苔加工・卸・販売



創業から八十八年。

創業より海苔の製造、販売を行なってきました。現在は行徳海苔以外にも、海藻からお茶まで様々な種類の商品を扱っています。

商品の中で特にオススメなのが、オリジナル味付け海苔の玄シリーズです。ヒルナンデスでも紹介され、放送直後にはオンライン通販の在庫がすぐに売り切れ、一ヶ月待ちになるほどの人気商品です。

味の種類は定番の醤油味の他に、バターやブラックペッパー、オリーブ&ソルトといった想像しただけで美味しそうな味の他に、梅やワサビ、唐辛子などといった変わり種など興味を引くような種類まで豊富に取り揃えられています。どの味も楽しく美味しく味わうことができ、お酒のおつまみにも、ご飯と一緒にでも、おやつにでも、食べやすい八枚切りで入っているのでお手軽に食べるのができます。ギフトセットもあるのでお土産や贈り物などにもオススメです。



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
047-396-118



東京から地下鉄東京メトロ東西線で約20分。

南行徳駅、南口前。階段を下りると店舗が見えます。

店舗のみで購入できる商品もあるので、ぜひお立ち寄りください



○商品開発の経緯

商品を開発するにあたって、まず始めに、道の駅いちかわ利用者に対してゴールデンウィーク中にアンケートを実施しました。結果を集計したところ、麺類に海苔を盛り付ける人が多かったことがわかりました。その結果をメンバーに共有したところ、何か麺と海苔を組み合わせたいといった意見が出ました。そこで、ラーメンに着目してみることに。すると、一般の醤油ラーメンに海苔がのっていることから、ラーメンと海苔は合うのではないかと思ひ、話し合いを進めました。

しかし、ただ海苔をラーメンにのせるだけでは普通のラーメンと変化がなく、つまらないものになってしまう。もつと新しいものは作れないのか。そんな中、海苔を麺に混ぜてみないかという案が出ました。確かにそれなら見た目の斬新さもあり、面白いし、海苔を感じられる。そう思ひ、加藤さんに提案してみることにしました。



千葉商科大学での試食会の様子



○試食・完成

その後、海苔ラーメンに決定し、早川製麺協力の下、海苔ラーメンの試作品が完成しました。千葉商科大学の食堂を使わせてもらい、試作品の試食をしました。

麺の太さは太麺と細麺の二種類があり、より海苔の風味を感じられた太麺にしました。

味は、塩味で試食したところ、この麺と非常によく合っていて美味しく、海苔といえは海、海といえは塩といったイメージもあり、塩味に決定しました。

さらに、その上にバラ干し海苔をのせたところ、海苔の風味、味が強まって美味しかったので、麺とスープの素の他に入れることにしました。

調理例



試食時に食べたもの
(上にバラ干し海苔)





それぞれの個性と力。その人らしさを活かして
「生まれ育った町で、あたりまえの生活ができる」ように…。

社会福祉法人 市川レンコンの会

(会社情報詳細)

社会福祉法人 市川レンコンの会

昔、行徳一带はたくさんのレンコン畑でした。レンコンは、泥の中で手をつなぎあうようにして成長します。そんなレンコンのように、障がいのある方も、健常者も互いに支えあっていけるように、それぞれの施設や利用者さん同士が協力しあうことで、もっと自分たちにできる仕事を広げていけるように、と願いを込めて名前をつけました。さらにレンコンは、たくさん空いた穴から、先を見通せる縁起の良い食べ物とされています。利用者さんの未来が、より明るく見通せるように頑張って支援していきたいと思います。

私たちのめざすもの ～理念実現に向けた支援～

- ・通所の場の支援
- ・経済的自立の支援
- ・居住の場の提供、支援
- ・余暇活動の支援
- ・地域の理解を深める啓蒙活動
- ・本人の人権を守るための支援



守破離農園

健康にスーパーフード、翌日臭わない「ニンニク」と乙女を包む「0秒コーヒー」を通販で販売しています。
わたしは33歳のときにアトピーになり、無農薬玄米・無農薬野菜の「食」へと正し、アトピーを克服しました。

今は、安心して食べられる「食」を守る為、思いある農家・一般の皆様と共に、農作物の生産・爆発的な普及に励んでいます。

「守破離農園の使命」は

- ①「戦前のような無農薬農業が当たり前の時代の食を守る。」
- ②「子供達のDNAを守る農産品を受け継いでいく。」



店舗担当名 中野 紘成

お問合せ 電話番号 080-8706-0647

〒272-0825

千葉県市川市須和田 1-32-15 合同会社守破離農園 事務所

ぜいたくフィナンシェの由来

フィナンシェとは、金の延べ棒という意味があります。
金棒はわたしたちにとっては、とてもぜいたくなものです。
お客様に、ぜいたくな気分を味わえる商品なので商品名にぜいたくと入れました。



〔プレーン・コーヒーの2種類〕

【新商品】
ぜいたくフィナンシェ
～高校生が作った～

ぜいたくフィナンシェとは？
小麦が食べられない人のための
米粉を利用したフィナンシェです。コーヒーのお供として、
考案した
市川レンコンの会と守破離農園と
商大付属高校とのコラボ商品です！



《ぜいたくフィナンシェは社会問題にも!?!》

- 1, 減退し続ける稲作農家・米の消費量を守るために米粉を使用。
- 2, 障害者の方の自立支援を促すためにレンコンの会の存在を知ってもらう
- 3, 障害者が増えているので、障害者の働ける環境・働く機会を増やす。
市川市の障害者手帳所持者数(参照元:市川市第4次いちかわハートフルプラン)
平成30年18308人→令和2年18921人 (平成30年103%)

最近は小麦アレルギーの方が増えているので、米粉を使用してみんなでその味を楽しんでいただけるようにしました。



～編集後記～

(運営部長) お菓子工房 PONY ・ 奥山 和磨 (L組)

まずはこの活動に関わってくださった全ての人にお礼を申し上げます。皆様のご協力のおかげでフリーペーパー完成まで辿り着くことができました。

運営部長として、1グループのリーダーとして、この地域に愛され続けるような商品を作ろうとこれまでやってきました。プロジェクトを通して私たちの学校がどれだけ地域の皆様に応援されているかを、感じることができました。価値創造プロジェクトが企業様、地域の皆様、学校を繋ぐ架け橋となれば嬉しいです。

(運営課長) 有限会社 八矢庵 ・ 岡 遼星 (L組)

私はこの価値創造プロジェクトで初めて「リーダー」という役職になりました。そして、リーダーシップを発揮する立場がどれだけ大変かを学びました。仕事は大変で、一人で勝手に苦しんで、周りに迷惑をかけたらしめてしまいました。

それでも、ここまでやり切れたのは、先生、企業の方、そしてチームのメンバーのお陰だと思っています！心からの感謝を込めまして、ありがとうございました！地域の発展を心より願っております！

イシハシ食品 合同会社 ・ 浅野 睦巳 (L組)

この価値創造プロジェクトは、社会に出ないと経験できない苦悩や刺激を感じる事ができ、さらに自分の中にある「感覚」や「価値観」を鋭くさせることができるものだと私は感じました。時には、先生や企業様に迷惑をかけてしまうこともありましたが、それでも私達のことを見捨てずに、叱ってくれたり、褒めてくれたり、「一人の大人」として社会や大人について教えてくれた先生、企業様には感謝しきれません。価値創造プロジェクトは、私の人生を大きく変えてくれたと思います。

株式会社 うまだれカンパニー ・ 上野 美沙希 (L組)

二年になり、このプロジェクトの話聞いた時、中学校では体験できないようなことを挑戦できることにワクワクと不安がありました。初めて企業の方に電話をする時も、みんなで緊張しながら電話したことを今でも覚えています。私の一番の思い出は、夏休み中に家庭科室で試行錯誤しながら行った試作です。念願の商品が完成したとき、大きな達成感を得ることが出来ました。ここまで達成感を感じることができたのは、みんなが真剣にプロジェクトに向き合ったからだだと思います。この経験は一生忘れない私の宝物です。

お菓子工房 PONY ・ 渡邊 優太郎 (L組)

今回の価値創造プロジェクトでは、企業の方々との関わりを通して、普段の学校生活では学べないことを沢山学ぶことができました。僕は部活動に所属していて、慣れないプロジェクトとの両立が難しいと感じることもありました。しかし、毎日を一生懸命に取り組むうちに、仲間と協力して一つの商品を作り上げる喜びを感じるようになっていきました。大切な経験ができたと思います。この経験を社会人になっても活かしていきたいです。

有限会社 八矢庵 ・ 田淵 透哉 (L組)

はじめは、部活動とプロジェクトをうまく両立させることができるか、とても不安でした。さらに、チーム結成当初はメンバーとうまくいかないことが多く、「新たな商品を開発する」どころの話ではなかったことを今でも覚えています。しかし、チームで物事を進めていくことの難しさを乗り越えた経験は、これからの人生で必ず活かせるものだと思います。卒業までの残りの学校生活を一生懸命頑張りたいです。

(広報課長) イシハシ食品 合同会社 ・ 室木 姫乃 (L組)

今年の5月、これまで経験した事がないプロジェクトが始まりました。企業の方と打ち合わせを重ね、新しい商品を生み出すという事は想像している以上に難しいものでした。段々とチームによって進捗に差が出始め、焦りが出てきたり、普通の高校生じゃ絶対起こらない言い合いがあったり、楽しいだけではない貴重な経験ができたと思います。商業科に入ってよかったなと思う事ができました。この経験を後輩へと繋げていきたいです。

株式会社 うまだれカンパニー ・ 夏井 花菜 (L組)

この価値創造プロジェクトをやってきた一年間で普段得られない刺激や学びを体験することができました。私の知らない大人の世界を知ることができ、新しく商品を作ることの大変さ、人との関わり、真剣さなどの大切なことを身に染みて実感しました。この貴重な体験をこの企業でやらせていただくことができるととても嬉しく思います。どれだけ大変でも、諦めないことを教えてくれたこのプロジェクトに感謝したいです。

株式会社 うまだれカンパニー ・ 島宮 寿々花 (L組)

普段の学校生活では学べない事を沢山学ぶことが出来ました。社会的なマナーは勿論、外部の方と関わる事で自分の視野が広がるとともに、将来的に必要なスキルも身につけられたと思います。新しい商品や特産物を考えることは決して簡単なことではありません。だからこそ、その目標に向かって精進し、努力した先にしか見えないものがあると思います。また、チームの皆で協力し、対面取材や打ち合わせに臨むことで仲が深められ協調性が生まれました。一年間、商業科でしか出来ない良い経験が出来たと思います。

KAZ★ROCK ・ 福田 陽葵 (K組)

今回、KAZ★ROCK様とコラボさせていただき、“楽しくやること・笑顔でやること”を学びました。

また、コロナ禍ということもあり中々思い通りに進まない点もありましたが、企業の方に「コロナ禍で大変だね」と気にかけていただきとてもやりやすかったです。そして、コロナ等の影響で提出期限が伸びてしまうなどの事態にもこちらの都合に合わせていただき、とても感謝しています。このプロジェクトを通して、人と人との関わりや優しさなどを学びました。

有限会社 加藤海苔店 ・ 阿曾 創 (K組)

今回のフリーペーパー作成にあたり、チームメンバー全員で協力し、写真のセレクト・レイアウト・商品紹介文など見やすさや分かりやすさにこだわり、2ページにわたって商品に対する思いを込めました。

このフリーペーパー完成を無事に完成させることができたのは、企業の方々はもちろん、ここまでサポートしてくれた先生方の協力のお陰だと思っています。とても感謝しています。

このプロジェクトを通して、学んだことを次に活かして、残り少ない学校生活を一生懸命頑張りたいと思います。

合同会社 守破離農園 ・ 森口 詠朗 (K組)

今回、守破離農園様、レンコンの会様と共同で商品開発を行いました。例年は、私達生徒と一社の企業でプロジェクトを行っています。しかし、今回は、企業の方のご協力により、2社の企業とコラボでき、大変嬉しく思っています。会議を重ねていくごとに、企業について深く知ることができたことで、全員の発想力を発揮し多くの案を出すことができました。

多くのアイデアから商品化したのが「高校生が作った贅沢フィナンシェ」です。2社の企業と開発したこの商品が、多くの皆さんに召し上がっていただけることを心より願っております。



活動写真



道の駅 いちかわ

所在地・〒272-0834

千葉県 市川市 国分 6丁目10番地1号

TEL・047-382-5211

開館時間・9:00~22:00

千葉商科大学付属高等学校

所在地・〒272-0835

千葉県 市川市 中国分 2丁目10番地1号

TEL・047-373-2111