



### 2010年 第2回勉強会

松商学園の学生による地域食材を使った新商品開発

日時 22年2月12日(金) 19時～20時30分(受付:18時30分)

場所 松本市伊勢町Mウイング4の4号室

会費 無料

内容 松商学園商業科の学生による、

地域食材を活用した「新商品開発発表」2010年版

先日無事開催されました。詳しくは以下をご覧ください。

先日・・・Mウイングで2010年版の新商品発表がありました。  
商品発表の内容は以下のとおり

- 1) わさびりんごジェラード
- 2) もっちりそばぷりん
- 3) 松本てまりあんみつ
- 4) 信来ラーメン
- 5) おやき自販機
- 6) そばんぶらん
- 7) 信州土鍋グラタン
- 8) ラブリッジ ～雑炊～
- 9) 山賊そば

「美味しい信州を召し上がれ・・・」というコンセプトのもと  
信州の名産品や歴史を紐解き、そして新しい組み合わせなどから  
今までにない、凄い商品が発表されました。

毎年定例的に開催しています、松商学園商業科の学生による長野県の地域食材を使った新商品開発の発表がMウイングで開催されました。今年のテーマは「美味しい信州をめしあがれ」ということで、9つの発表がありました。



毎年この企画を運営しています松商学園高等学校商業科の横山先生です。「ベンチャーマネジメント」の授業の一環として、新商品開発を行っております。平成13年よりスタートし、今年で8年目となります。



当日は新商品の試食も出来ました。すごく美味しい物・う〜ん、微妙といった物・様々の試食が楽しめました。恐らく食品業界のプロの方々がアドバイスすれば、もっと美味しくなるというものがたくさんありました。



当日は天候不良により集まりも心配しましたが、最終的には会場が一杯(約40名)となりました。皆さん、真剣に学生の発表を聞いて頂きました。



食品業界のプロとして、信州ハム株式会社の堅谷竜志さんに総括を頂きました。学生たちのコンセプト作りやターゲット選定、味に対するこだわりなど、いろいろとお褒めの言葉を頂きました。

今後の学生達へのエールでした。

## 当日の試作及び発表内容

	<p><b>←わさびりんごジェラード</b>                  甘いりんごと辛いわさびに新感覚のジェラード。                  味の方も新感覚過ぎる？</p>		<p><b>←もっちりそばぷりん</b>                  ぷりにそばを入れ、ぷりんがヘルシー食品に早変わり。砂糖などが入っていません。</p>
	<p><b>←松本でまりあんみつ</b>                  松本の民芸品の「松本手鞠」をモチーフにあんみつが完成。観光名物になること、間違いなしの商品です。</p>		<p><b>←信来ラーメン</b>                  信州に来て欲しいという思いからネーミング。松本いっぽんねぎや、野沢菜、信州黄金シャモなどが入った贅沢なラーメンです。</p>
	<p><b>←おやき自販機</b>                  信州のおやきが自販機で買えれば…。秋葉原で「おでん」が売れるなら信州で「おやき」が売れてもいいじゃないですか！</p>		<p><b>←そばんぶらん</b>                  「モンブラン」をモチーフに岳都まつもとにふさわしい「そば」を入れた新しいスイーツ。味もすごく美味しいです。</p>
	<p><b>←信州土鍋グラタン</b>                  信州みそでグラタン！ちょっと信じられない組み合わせですが「やみつき」になる味です。居酒屋メニューで開発すれば売れるのでは？…</p>		<p><b>←ラブリッジ～雑炊～</b>                  波田・梓川にかかる「雑炊橋」恋物語。ハートマークのにんじんが入った可愛い雑炊です。</p>
	<p><b>←山賊そば</b>                  天ぷらそばがあるなら「山賊そば」があってもいいじゃないか！2つの信州を代表する食材がミックスされました。</p>		

当日の商品を実際に商品化する企業や店舗を募集しています。

発表資料や、レシピなど無償でご提供頂けます。お問い合わせ [松本政経塾事務局まで](#)

または 松商学園高等学校商業科新商品開発プロジェクト TEL 0263-33-1210