

未来をしあわせに生き抜く力を育てます。

しあわせ、みつける、かなえる。

## 新聞記事情報

❖ 中部経済新聞 地域経済版

平成27年3月7日(土)掲載



SHUBUN

# 修文女子高生のアイデア採用

## 菊一あられ トマトバジルなど 2種商品化

あられ菓子製造の菊一あられ(本社一宮市末広、渡辺肇社長、電話0586・45・6255)は、修文女子高校(同市日光町、猶村七甫校長)の食物調理科生徒のアイデアを元にしたあられを開発、商品化した。13日から15日まで、同市木曽川町のイオンモール木曽川1階ノースコート特設ブースで開かれる「食と農のマッチングフェア」で販売するほか、今後、平和堂やイオンモール、同社直営店でも販売。来期(2016年5月期)までに月産1500袋の供給を目指す。(一宮)

**修文女子高生のアイデア採用**

新商品は、トマトバジルとユズみその2種類。これまで同社が開発したネギみそやゴボウ、タマネギと併せて「ベジタブルあられ」としてシリーズ化する。すでに直営店では販売しており、価格は各1袋300円(税込み)。

同フェア会場では、4袋入りのギフトA(価格は税込み900円)、7袋入りのギフトB(同1千円)などを販売する予定。

同社が、昨年夏に新商品開発について一宮商工会議所に相談。修文女子高校へ相談を持ちかけたところ、同校が夏休みの課題として食物調理科の生徒240人からアイデアを募った。その中から同社が2品を採用し商品化した。

6日に報道陣に公開。開が楽しめるあられを作りたいと携わった同科2年の及川胡桃さんは「授業で一宮市民の野菜摂取量が低いことを知り、気軽に野菜の味めたい」と意欲を語った。

トマトバジルなど 2種商品化

商品を披露する渡辺社長(後列右)と修文女子高食物調理科生徒の皆さん