

## 平成29年度に開発した商品 8種

3年生課題研究の授業「商品開発」コースの生徒10名が以下の8種の商品を開発しました。

### ①三種の鬼まんじゅう

株式会社サンショク × 豊橋商業高校

種類

- ・プレーン
- ・抹茶（西尾産）
- ・チョコ

値段

- ・上記3種類で200円

鬼まんじゅうとは

- ・薄力粉と砂糖を混ぜ合わせた生地、角切りのサツマイモを加えて蒸した和菓子です。主に愛知県などの東海地方で見られます。
- 今回の商品では、田原産のサツマイモを使用しています。

特徴

- ・東海地方で有名な和菓子。
- ・プレーン、チョコレート、抹茶の3種類。
- ・田原産のサツマイモ、西尾産の抹茶を使用している。

### ②レモン餡サンド

若松園 × 豊橋商業高校

特徴

- ・豊橋のレモンを使った餡。
- ・薄焼きの皮で餡を包んだ。
- ・爽やかでやさしい味。

若松園さんとは？

- ・豊橋の老舗和菓子店
- ・井上靖「しろばんば」の作品中にも若松園さんの黄色いゼリーが出てきます。

値段

- ・1個90円

### ③まけんグミ＜蒲郡みかん味＞

杉本屋製菓 × 豊橋商業高校

#### 特徴

- ・杉本屋製菓株式会社さん、JA蒲郡市さんとのコラボ
- ・蒲郡みかんの果汁使用（10％）。
- ・オリジナルパッケージ（裏面には学校紹介を入れた）。

#### 値段

- ・1個 80円

#### まけんグミとは？

- ・販売から20余年愛され続けている有名なお菓子。



## ④次郎柿クッキー

マッターホーン × 原田農園 × 豊橋商業高校

### 特徴

- ・マッターホーンさんと原田農園さんと豊商がコラボした商品。
- ・次郎柿を使用している。
- ・オリジナルパッケージ。

### 値段

- ・一袋130円

### 原田農園さんとは？

- ・愛知県にある石巻山のふもとの、次郎柿とその加工品を作っています。



## ⑤ときめきレモンクローネ

アンプレシオン × 河合果樹園 × 豊橋商業高校

### 特徴

- ・アンプレシオンさん&河合果樹園さんとのコラボ商品。
- ・無農薬塩レモンペーストをクリームに使用。
- ・ラベルはレモンを使っていることが分かるようにするなど工夫しました。

### 値段

2本 300円

### アンプレシオンさんとは？

- ・フランス石釜を使用し小麦や材料にこだわったパンを毎日100種類以上職人が手作りしている豊橋市のパン屋さんです。



## ⑥うずらクッキーさんど

ココット × 豊橋商業高校

### 特徴

- ・豊橋産のうずらの卵を使用。
- ・ココットさんとのコラボレーション商品。
- ・チョコレートが挟まっている。

### 値段

- ・1枚80円

### ココットさんとは？

- ・豊橋市の手作りケーキと焼き菓子のお店です
- ・オリジナルオーダーのケーキも受け付けている。



## ⑦うずらのプリン

～驚きオーバー味～

菓匠華月×豊橋商業高校

### 特徴

- ・うずらの卵は鶏卵と比べてアレルギー反応を起こしにくく、健康にも良い
- ・大葉には成人病の予防に効果がありアレルギー疾患の症状を軽減する効果もあり体にはとても良い。
- ・豊橋の名産を一度に2種類（うずらと大葉）食べることができる。
- ・“お得”に健康を手に入れることができる。
- ・日本一の生産量を誇る豊橋鶏卵を100%使った鶏プリンです。

### 値段

- ・2個セット 600円



## ⑧豊橋ぎゅぎゅっとバーム

牧原製菓 × 豊橋商業高校

### 特徴

- ・豊橋の味をぎゅぎゅっと詰め込んだバームクーヘン。  
豊橋の名産のうずらを半分ほど使用、豊橋産のメロンを使用しています。
- ・牧原製菓さんとのコラボ商品
- ・開けた瞬間からメロンの匂いが漂うふわふわのバームクーヘンになりました。

### 値段

- ・1個 100円

### 牧原製菓さんとは？

- ・バームクーヘン、スティックゼリーの製造を行っている。
- ・小型バームクーヘン焼成機とスティック状液体充填機を使用している。
- ・小型バームクーヘンとスティックゼリーの製造販売を行っている。

