

そうしん アグリハイスクール支援 プログラム

平成29年度
鹿児島県立 加世田常潤高校 編

アグリハイスクール支援プログラムとは・・・

【目的】

県内アグリビジネスの振興と将来の担い手となる
農業高校生を支援するため

- 『作る』ことに主軸を置き、商品製造を行っていた従来の教育活動に、『売る』視点の大切さを体験的に経験させることで食品に関わる職業の多様性に気付いてもらうことを狙い、鹿児島で活躍する商品開発協力者（プロデザイナー・商品アドバイザー）のコンサルティングのもとワークショップと商品開発を行う。

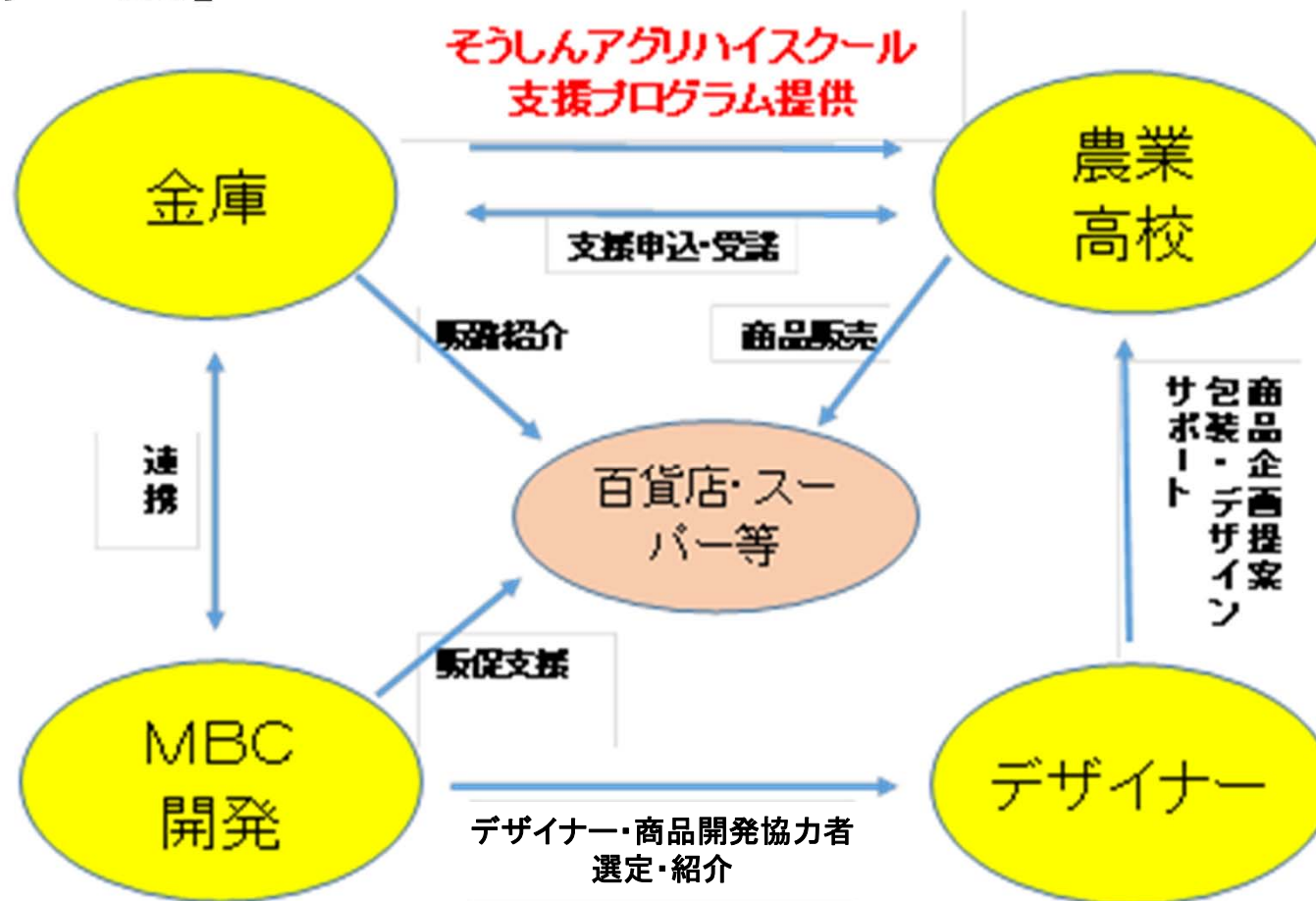
アグリハイスクール支援プログラムとは・・・

【内容】

- ・ 第一線のプロのデザイナーと生徒と一緒に商品開発（デザインやコピーを考えてもらい商品化する。
- ・ 最終的には県内外百貨店やスーパー等での販売経験も提供予定。
- ・ 当金庫は支援プログラムのコーディネート兼スポンサー役（費用負担）を担う。
- ・ M B C 開発(株)は、当金庫と連携し商品開発者（デザイナー・商品アドバイザー）の斡旋・選定・紹介や販促支援を行う。

アグリハイスクール支援プログラムとは・・・

【スキーム】



アグリハイスクール支援プログラム第2号

【内容】

支援先 鹿児島加世田常潤高校（南さつま市）

支援内容

- ①県内高校では初、全国の高校の中でも全工程を高校生が自ら行い、商品化しているのは珍しい「レトルトカレー」を鹿児島県産の原材料を使用し、家庭的なレトルトカレーの商品開発を行う。

【商品開発協力者】：マルヤガーデンズ

アグリハイスクール支援プログラム第2号

- ②商品の訴求ポイントやキャッチコピーをデザイナーと共に、何度も検討して作り上げるところからスタートし、それらをもとにデザイナーが制作したデザインの複数案を、売場での印象等も検討しながら、最終デザインを決定。

【商品開発協力者】：デザイナー 久保 雄太氏

- ③支援期間 平成29年4月～平成30年4月

アグリハイスクール支援プログラム第2号

【スケジュール】

項目	内容	時期
講習会の開催	久保雄太氏（デザイナー）と㈱丸屋本社マルヤガーデン事業部による講習会の開催 「レトルトカレーの味とパッケージについて」	7月
ワークショップの開催	高校の授業・実習内で実施 ①ターゲット・コンセプトの決定 ・ターゲット：年代問わず幅広い世代を対象 ・コンセプト：家族団らんを大切に 子供から高齢者まで年代を問わず食べられるカレー	7月～8月
試作品の開発	元自衛隊員協力のもと、自衛隊の海軍カレーを参考に試作	
大隅加工技術研究センター視察	レトルトカレーを製造するにあたって、技術面・衛生面の視察	
試食会および試作品の再検討	①平成29年8月 「うまちか甲子園」（福岡市、博多阪急）に参加 ②平成29年10月 「カレーフェスタ」（鹿児島市）に参加 ③平成29年11月 「マルヤガーデンズ」（鹿児島市）にて試食会開催	8月
商品名の決定	商品名：「常潤カレー」	
商品の製造	1人前230g×1,500食 販売価格 300円（税込）	12月
完成発表会の開催	マスコミや行政、地元住民に対してニュースリリース	
販売会への参加	①当金庫および萩山口信用金庫主催の「薩摩鹿児島・長州山口 食の逸品販売会」（福岡市天神地下街）にて900食販売（平成30年1月18日～20日） ②マルヤガーデンズ（鹿児島市）にて100食販売（平成30年1月26日）	H30年1月

講習会



【講習会】

講師：久保 雄太 氏（デザイナー）

- ・ マルヤガーデンズの売場にて、高校生自身が、食べたくなるようレトルトカレーを選定。実際、食してイメージ通りの味かどうか確認。

テーマ：「これから求められる
デザインの視点と役割」



- ・ 「つくる」だけでなく、「売る」という視点からも学び、これからの新製品にむけての勉強会となった

ワークショップ



【ワークショップ】

商品の方向性

ターゲット：年代問わず幅広い世代の方

コンセプト：家族団らんを大切に子供
から高齢者まで年代問わず
食べられるカレー



【キャッチコピー】

高校生から家庭へ

コクと愛情たっぷり、幸せ時間



試食会



- ①平成29年8月
「うまちか甲子園」(福岡市、博多阪急)
- ②平成29年10月
「カレーフェスタ」(鹿児島市、テンパーク)
- ③平成29年11月
「マルヤガーデンズ」(鹿児島市、マルヤガーデン)

商品改良の連続を続け…

何度も試作を繰り返し納得できるカレー。
コンセプトやターゲットに合った味。

高校生が考えた「家族のためのカレー」具材の旨味たっぷり！

旨味のヒミツ

加世田のかぼちゃ
コクを生み出す地元南さつま市で育った鹿児島ブランドの加世田のかぼちゃ

鹿児島産の黒豚
鹿児島の大地で育った旨みたっぷりがこし黒豚

国産の玉ねぎ
日本の大地ではぐくんだ旨みたっぷりの国産玉ねぎ

オリーブオイル
植物性の油っぽさを感じさせない国産のオリーブオイル

奄美群島の黒糖
鹿児島県奄美群島産のさとうきびを使用しています。

完成商品【常潤カレー】

加世田常潤高校

高校生から家庭へ コクと愛情たっぷり、幸せ時間

常潤カレー

(コク甘)



鹿兒島の黒豚、黒糖、
かぼちゃが溶け込んだ！

1人前
230g

旨みたっぷり、常潤カレー具材紹介

高校生が考えた
家族のためのカレー

地元で採れた加世田かぼちゃと、特製ブイヨンと混ぜ合わせました。鹿児島県産黒豚や国産玉ねぎ、国産オリーブオイル、奄美群島の純黒糖など国内産の素材にこだわっています。子どもから食べられる甘さ、そして大人にもコクがあって美味しい！を目指した、家族のためのカレーです。



鹿児島県産の黒豚

鹿児島の大地で育った
旨みたっぷりの国産黒豚



国産の玉ねぎ

日本の大地ではぐくんだ
旨みたっぷりの国産玉ねぎ



加世田のかぼちゃ

コクを生み出す地元南さつま市で育った
鹿児島ブランドの加世田のかぼちゃ



オリーブオイル

植物性の油っぽさを感じさせない
国産のオリーブオイル



奄美群島の黒糖

鹿児島県奄美群島産の
さとうきびを使用しています。

●名称：カレー ●原材料名：野菜(玉ねぎ(国産)、ジャガイモ、キャベツ、人参、カボチャ、ショウガ)、豚肉(鹿児島県産黒豚)、リンゴ、カレーパウダー(食用油脂(牛油、豚油)、小麦粉、食塩、砂糖、カレー粉、オニオンパウダー、ビーフエキス、ソースパウダー、バター、でんぷん、カレーパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、バナナペースト、はちみつ、ポークエキス、粉末ソース、ごまペースト、粉乳小麦粉ルウ、ココアパウダー、リンゴペースト、ガーリックパウダー、しょう油加工品)、純黒糖、ウスターソース、濃厚ソース、バター、牛乳、しょう油加工品)、純黒糖、ウスターソース、濃厚ソース、バター、牛乳、ニンジンエキス)、その他)、食用オリーブ油、香辛料、デキストリン、ミルボウエキス、たん白加水分解物(かつお、ビーフ、ポーク)/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、酵母エキス、小麦発酵調味料、pH調整剤(一部に小麦・卵・大豆・リンゴ・乳・ごま・鶏肉・豚肉・バナナ・ゼラチンを含む)

●内容量：230g ●殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 ●保存方法：直射日光を避け、常温で保管してください

●賞味期限：この面の下部に記載してあります。 ●製造者：鹿児島県加世田常潤高等学校 食品工学科 鹿児島県南さつま市加世田武田 14863 食品工学科 ☎0993-53-3600

●本品はレトルトパウチ食品です。

□ お湯で温める場合
※中身の封を切らずに袋ごと熱湯の中に入れて約5分間沸騰させ、器に移してお召し上がりください。

□ 電子レンジで温める場合
※中身を深めのお皿に移しラップをかけて温めてください。加熱時間は電子レンジの説明書を参考に減してください。

※注意：加熱後は熱くなっております。開封時やラップをとる際はご注意ください。

栄養成分表示 1袋100gあたり

エネルギー	74 Kcal
タンパク質	2.5 g
脂 質	1.6 g
炭水化物	12.5 g
食塩相当量	1.2 g

アレルギー物質 (27品目中)

小麦・卵・大豆・リンゴ・乳成分
ごま・鶏肉・豚肉・バナナ・ゼラチン

賞味期限

紙：外箱 3ヶ月以内

完成発表会（お披露目会）



日時：平成30年1月16日（火）

11：00～

会場：鹿児島県立加世田常潤高校

1階 会議室

次第

加世田常潤高校学校長挨拶

坂口学校長

鹿児島相互信用金庫理事長挨拶

稲葉理事長

生徒による新商品に関する

プレゼンテーション（3名）

デザイナー挨拶

久保雄太氏

商品お披露目・試食

取材

MBC、KKB、KTS、KYT

南日本新聞社、毎日新聞社、

ニッキン、南さつま市他

完成品即売会



<催事名>

薩長同盟「鹿児島・山口」逸品販売会

<日時>

平成30年1月18日(木)～20日(土)

<会場>

天神地下街 1 地番 イベントコーナー
(福岡市中央区天神2丁目地下1号)

<参加人数>

常潤高校学生 6名

教諭 3名

<販売>

常潤カレー 900食