

商業科 NEWS



平成23年度 第3号

インターンシップ

11月8日(火)から11月10日(木)までの3日間、商業科の2年生が地元の企業に職場体験実習に行きました。それぞれ、進路希望や興味のある職種の企業で、3日間実習先の方々に指導していただきながら、多くのことを学びました。また、11月4日(金)には実習へ向けて事前講話が行われました。



事前講話の様子 講師：社会保険労務士 矢島 友幸氏



下呂消防署



Aコープ金山



白川病院



美輝の里



下町自動車工業



新世紀工房



ジークフリーダ



白川茶屋



ストアナイトウ



ケーズデンキ



下呂市役所

ビジネス会計科×Siegfrieda 共同制作!

昨年度に引き続き、地元の洋菓子店ジークフリーダの北條達也オーナーシェフにご協力いただき、ビジネス会計科ビジネスコース13名がケーキの商品開発を行いました。6月から取り組み始め、新しいケーキの開発、POP広告作り、販売活動に携わりました。秋の味覚が入った、高校生のアイデアいっぱいのかわいらしいケーキができあがりました。



飛騨 地域

自主開発のケーキを販売する益田清風高生徒ら
＝下呂市就取町跡、ジークフリーダ



益田清風高が共同開発 洋菓子店で販売、好評

下呂市就取町跡の益田清風高が、同町の洋菓子店「ジークフリーダ」で共同開発したケーキが好評です。生徒らは、秋の味覚を活かした「さつまいもと洋なしのモンブラン」を開発しました。このケーキは、地元産のさつまいもと洋なしを主原料とし、濃厚なクリームを挟み、サクサクとした食感で好評です。生徒らは、この開発を通じて、商品開発の楽しさや、地元産食材の活用について学びました。

2011年(平成23年)11月20日 日曜日 岐阜新聞掲載

生徒のアイデアでケーキ

生徒感想

6月という早い時期から、北條さんが益田清風高校に足を運んでくださり、私達にケーキについて話をしてくださいました。昨年、かぼちゃとチーズというおもしろい発想からケーキが販売されたので、今年も秋の味覚を使ったおもしろい組み合わせがないか考えたいと思い取り組んでいました。秋の味覚は何かあるか、知っているようであまり知らなかったり、秋の味覚を使いたいけれど、他の食材はどんなものが合うのかを調べたり、考えることは大変でした。しかし、いろいろな食材を案として出して、決めていくことはとても楽しかったです。素晴らしいケーキが完成し、よい機会を与えてくださり、ありがとうございました。

私たちが普段口にしている「ケーキ」を私たち高校生から考案し、制作していただく難しさを改めて感じました。初めは何も知らない私達に、北條さんにケーキについて教えていただきました。それぞれの思ったケーキを提案して、自分のものが選ばれた時はとても嬉しかったです。しかし、試食の際に、りんごとさつまいもは合わないようで、果実の組み合わせの難しさ、ケーキの深さを知りました。実際に販売が始まると、売れ残ってしまったらどうしよう、という不安がありました。なんとか完売したので良かったです。この取り組みを通して、物づくりの難しさを学びました。販売の際の売れ残りからの損失を気にしたり、経営の難しさを深く学ぶことができたのではないかと思います。また私達、素人の意見を取り入れて、ケーキを作ってしまう、職人、プロの力をみてすごと思いました。

益田清風高校商業科

各自の商品案を提案!!



話し合いを重ね
ついに完成!!



さつまいもと洋なしのモンブラン



ケーキいかがですか??

販売活動



どんなケーキを作るか考える時に、季節の食材や、見た目、味などたくさんのことを考えなくてはならなくて難しかったです。でも北條さんが学校にきて教えてくださり、ケーキの開発の流れを知ることができました。また、ケーキを開発してからの広告作成や販売活動も体験できて本当によかったです。