

平成30年度 3学年流通コース

「ほぺとろ系ジェラート」 誕生HISTORY

流通コース3学年（31名）で前年に引き続き、販売実習の一環としてジェラート開発に取り組んでいます。前年度は、企画→開発→販促（少）→販売→販促（少）という活動となってしまいましたが、今年度は反省を踏まえて、企画→開発→販促（多）→販売→評価という活動を目指していきます。

科目は週3単位「課題研究」を中心として、「広告と販売促進」と連携して取り組んでいます。流通コースの生き様をご覧ください！

4月



今年度、最初の授業！ジェラート製造を担当してくださるジャパンネット株式会社から市之瀬社長に来ていただきました。

商品開発に向けて、市之瀬社長の熱い想いが炸裂します！そんな熱すぎる言葉を生徒たちは真剣に聞いています。

ここからがスタートです！！

まずはグループに分かれてアイデアを出していきます。本授業ではブレインストーミングからのKJ法という流れで意見をまとめていきます！とにかく一人一人が自由な発想で意見をいえる雰囲気大切です！流通コースの絆をみせるとき！



次はポスターセッションに向けて、出てきたアイデアを模造紙に描いていきます！

それぞれのグループで発案したアイデアが採用されるように皆、準備に一生懸命です。

色使いやデザインなど、今まで勉強してきた知識を活用して作成します！





いよいよポスターセッションの開始です！各グループが協力して、プレゼンテーションをします。どれだけいい作品を仕上げても、プレゼンテーションが伴わないと伝わりません。皆、必死に伝えていきます！

まずは流通コースとしてどのアイデアを押ししていくか、大事な局面！！

流通コース担当の教員も毎時間真剣です！若手教員たちで中津商業高校を盛り上げていくぞ！



5月



校内調査も実施し、ある程度の方向性が定まってきました。グループリーダーでディスカッションです。

多数決という方法ではなく、話し合いの中で決めていくというのが、**流通コースの流儀！！**

朝日大学経営学部中畑千弘先生に「マーケティング講話」をしていただきました。今回のテーマは商品が完成してからの販売促進についての内容です！

企画→開発→販促→販売。計画的に、前年度よりも最善の取り組みを目指します！



6月



試作品が完成しました！
スティックタイプは
①もも×ヨーグルト ②いちご×チョコ
カップタイプは
①抹茶×クッキー ②みたらし×ミルク
結果はいかに・・・。

結果・・・。
スティックタイプ「いちご×チョコ」
カップタイプ「みたらし×ミルク」
決定！これは試作品の段階から美味しい！
まさに「ほぺとろ」です！



テイストが決定したら、試食のイメージを
大切にネーミングを考えます。悩みぬいた結
果・・・。
カップタイプ「みたらしミルク」
スティックタイプ「チョコベリグ」
皆さん！この名前、覚えてください！



市之瀬社長も来校！生徒たちの相談に対し
て、積極的なアドバイスをいただきました。
中津商業の卒業生ということで、みんな羨
望の眼差しです！



7月



マルコ醸造様からみたらしの試作品が3種類届きました！

濃度や味わいが少しずつ違います。どれが、ミルクアイスにマッチするか。決定するのは流通コースの生徒達です！

う~~~~ん！とっても甘~~~~い！

多治見市にある素材工房様を訪問させていただきました。この工場で「ほぺとろ系」ジェラートは作られています！

従業員の方々が、製造工程を丁寧に説明してくださり、学ぶ姿勢で勉強することができました！



工場の中は、知らない世界が広がっていました！こんなに大きな機械で、あんなに繊細なジェラートをつくるとは！素材工房！さすがだぜ！

あ~~~~。はやく試食したい！



そしてパッケージも完成しました！今回も生徒がデザインを考え、すべて中津商業品質です！



第一回販売日は8月4日（土）六斎市にてスタートします。販売価格は六斎市特別価格の¥280円です。