

資 料 提 供	
令和6年1月17日	
担当者	倉吉総合産業高等学校 生活デザイン科 教諭 田中 優
電 話	0858-26-2851

生活デザイン科「課題研究」で開発した商品の試食会を行います

本校生活デザイン科では、課題研究の授業の中で、高校生らしい発想を生かした食分野における商品開発に取り組んでいます。今年度は、三朝神倉大豆を使用した大福や、倉吉市の市制70周年を記念となる、地元の醤油を使ったチーズケーキとフィンランシェの開発に取り組みました。開発には三朝町や倉吉市の食品製造会社に御協力をいただき、高校生のアイデア溢れる商品が完成いたしました。

大福は、クリームに神倉の水煮大豆や豆乳を使い、チーズケーキとフィンランシェには倉吉の桑田醤油醸造所の再仕込み醤油を使っています。いずれも鳥取県中部の農産物のPRに貢献したいという高校生の思いから生まれました。

下記日程で行う試食会では、2月23日（金・祝）に行う販売イベントに向け、これまで試作を重ねて完成した開発商品を、本校教職員や生徒、招待した保護者や地域の方に召し上がっていただき、お披露目の場としたいと考えています。ぜひとも取材をお願いします。

記

- 1 日 時 令和6年1月26日（金）午後2時から午後3時まで
- 2 場 所 倉吉総合産業高等学校 第1調理室・試食室
- 3 参加者 本校生活デザイン科3年生6名、教職員、生徒、保護者、地域の方
- 4 内 容 開発商品の試食会
- 5 その他 2月23日（金・祝）のイベントの詳細については、この試食会の時にお知らせいたします。



商品開発試作の様子



神倉大豆使用の大福（試作品）



醤油を使ったチーズケーキ（試作品）