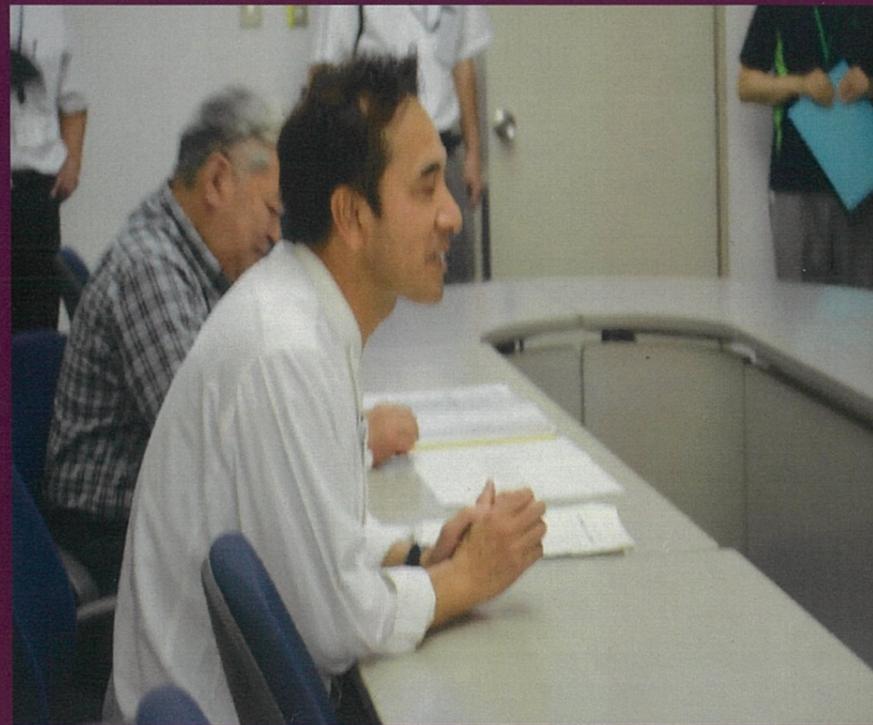


和菓子「雲州丸」

2年1組3班



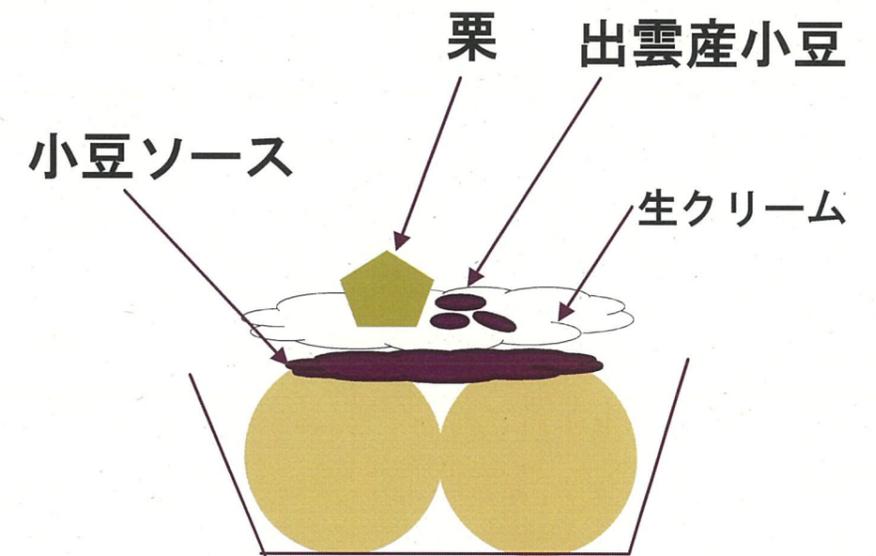
小豆スイーツを作った理由

大規模な農地栽培が始まった出雲産小豆を地元の人に知ってもらうため

出雲産小豆のおいしさを全国に発信していくため



これが雲州丸



文化祭の活動報告



考案した小豆を使った和菓子を仕上げる平田高校の生徒ら

前準備

- 完成系ができるまでに2～3日試行錯誤した
- 他のクラスの企画とのコラボレーションを考えた

当日

- 200個文化祭で提供した
- 連携することによってほかのクラスをさらに盛り上げることができた

成果

- 当日は予定していた半分の時間で提供しきった
- 文化祭の催し物部門で学年で一位を取った

雲州丸の課題について

- 球形の生地をつくるのに7分くらい時間がかかった。
- たこ焼き機は効率が悪く、焼き加減が、難しい。
- タコ焼き機だと人件費がかかる。
- 原料費のコストがかかりすぎる。
- 冷蔵庫がないと保存できない。

改善案①

球形から四角くする。

右の図のように大きく作ったもの一定の大きさに切って大量生産する。

一つづつカップに入れて、トッピングする。



改善案②

ベビーカステラ機を導入する。



保存方法と原材料のコストについて

今は改善案なし。今後風月堂の
と話し合いをして改善していく。



今後の目標

12/8・9東京のにほんばし島根館でリニューアルした「雲州丸」
を販売する
地元で愛され全国で売れるような商品にする。

目標

- コストを下げて風月堂の店頭販売をする。

まとめ

- 小豆を用いた和菓子はたくさんあるが、全く新しいタイプの商品を開発することができた。
- 今後、風月堂とさらに話し合いをしていき、よりよい物を消費者に提供していきたい。