

令和3年 7 月 13 日(火曜日)掲載

この記事・写真等は東海愛知新聞社の許諾を得て転載しています。

# 和菓子になじんで

## 県立岡崎商業高校 小野玉川堂とコラボ商品開発

県立岡崎商業高校で八日、同校総合ビジネス科三年三十九人と岡崎市伝馬通四の和菓子屋「小野玉川堂」が協力して開発した商品「たべてみりん／あーん／クッキー」の発表会が開かれた。

この日は、同科の代表生徒と小野玉川堂四代目の小野悟さんが商品の開発経緯や特徴などを同校教諭らに紹介した。

開発の経緯は同科の「商品開発」の授業で、小野さんから「和菓子を食べたことがない子どもがいる」ということを知った生徒が「子どもにも日本文化である和菓子になじんでほしい」と考案。商品化のための過程やアイデアの出し方などを学び、小野さんと生徒が形や大きさ、厚さ、商品名を検討し、三カ月かけて完成させた。

商品は、子どもをターゲットにし、

純国産地鶏「岡崎おうはん」のみを使用した生地以小野玉川堂の薪で炊く昔ながらの製法で作った「あん」を練りこんだ一口サイズのクッキー。「あんの食感がなく、苦手な子どもでも食べやすい」という。小野玉川堂で販売されており、粒あんとこしあんの二種類が、一袋に五個ずつ梱包されている。一袋五百円。

商品開発を手掛けた生徒は「子どもでも食べやすい大きめでポロポロこぼれない、しっとりとした食感。幅広い世代が楽しめるクッキーなので、ご賞味ください」と自信に満ちた笑顔で呼び掛けている。



商品を紹介する生徒と小野さん(中央) 県立岡崎商業高校で