

KOSHO PUBLIC RELATION

第10号 2024年2月21日

3月の行事予定		
1	金	卒業式予行
2	土	卒業式
3	日	
4	月	
5	火	後期選抜準備
6	水	後期選抜
7	木	
8	金	
9	土	
10	日	
11	月	
12	火	特変授業
13	水	特変授業
14	木	特変授業
15	金	
16	土	
17	日	
18	月	
19	火	後期選抜合格発表 新入生説明会
20	水	春分の日
21	木	終業式
22	金	
23	土	
24	日	
25	月	
26	火	
27	水	新入生オリエンテーション
28	木	
29		
30		
31		



今号は**ソルガム**について紹介します。
 2学年商業科選択授業マーケティング塾の4名の生徒がソルガム製品開発を進めてきました。
 また、2月8日に行われた第4回長野県高等学校生徒商業研究発表会では、2年の平林雪舞さんがソルガムの実践研究を発表し**最優秀賞**を受賞しました。

信州産ソルガムとは

ソルガムは、「モロコシ」「タカキビ」「コーリヤン」などとも呼ばれているイネ科の穀物です。原産地はアフリカで、日本には室町時代に中国を経由して伝来したといわれています。

子実を穀物として、また粉末は小麦粉の代わりになり、さまざまな食品に加工が可能です。信州ではお米の代用としてお餅にして食べられていました。
 また、英語で「ミートミレット」と呼ばれるように、実の状態で茹でて加熱すると、挽き肉のような弾力のある食感で、肉の代用となります。



多角的な整腸作用

ポリフェノールが豊富

GABA が豊富

アレルギーフリー

グルテンフリー



商品化に至るまで

スーパーフードの信州産ソルガムを多くの人に広く知ってもらいたい気持ちをマーケティング塾の生徒が試行錯誤し、開発したのが、小学生と協働して収穫した信州産ソルガムをお粥にアレンジすることでした。

食感がひき肉に似ており、ひき肉の代わりになることからキーマカレーや麻婆豆腐などの商品を考えていましたが、ソルガムが主役にならないことが課題となりました。
 お粥は、消化が良く食べやすく、ソルガムの健康や美容に役立つという長所を引き出せると考え、小諸産のハゼ掛け米コシヒカリに化学肥料や農薬を使わず栽培した信州産ソルガムをブレンドして優しい塩味のお粥にしました。



今年度小諸商業高校で開発した商品

- ・ソルガムの子実の詰め合わせ(100g・500g)
→発売期間9か月で約250袋販売
- ・ソルガムを使った加工食品
→発売期間3か月で約200袋販売
- ・ソルガム染めのバンドナ・ハンカチ



ソル粥 販売店舗

- ・縁(長野市:パン屋)
- ・小諸駅のまど(小諸市:電源カフェ)
- ・浅間のかおり(小諸市:直売所)
- ・アサカーム(千曲市:古民家カフェ)
- ・上山田温泉 荻原館(千曲市:宿泊)
- ・小諸医療センター 売店

今年度参加イベント

- ・小諸フードマーケット
- ・しんきんビジネスフェア
- ・飯田OIDE長姫文化祭(委託)
- ・デパートゆにっと
- ・小諸まちなかマルシェ
- ・穂商マーケット
- ・諏実ショッピング(委託)
- ・産業教育未来フェア
- ・上田自動車学校フェス
- ・ソルガムマルシェ



ソル粥
希望小売価格400円

NEW
 銀座NAGANO
 小諸市ふるさと納税
 返礼品での取り扱い
 開始しました!