

地域の特産品を活用した商品開発に関する研究 ～拓心オリジナルバーガーの開発～

生活科学科 1年 11班 4名

1 研究の動機

- ・天草拓心高等学校ではたくさんの食材が作られているので、それを使用し、手軽に食べられる商品を開発したいと思いこの研究に取り組んだ。
- ・本校の生産品を活かし、若者に特に受け入れられる商品開発を行う。

2 研究の概要

- (1) ファストフード店の商品調査
- (2) 天草拓心高等学校の生産品調査

生物生産科 (A)	食品科学科 (F)	生活科学科 (L)	海洋科学科 (M)
みかん 天草晩柑 巨峰 モモ メロン トマト ダイコン 米、オリーブ 豚、牛	マーマレード ジャム (イチゴ) パウンドケーキ パン クッキー	ダイコン ハクサイ ブロッコリー ニンジン ホウレンソウ	クルマエビ、天ぷら マダイ、キビナゴ アワビ、ヒオウギ貝 ソーセージ、かまぼこ 缶詰 (マグロ・サバ・ツナ)

(3) ライスバーガーの試作。

【タルタルソース】

- ①ゆでた卵をみじん切りにする。
- ②玉ねぎを切る。
- ③ほうれん草をミキサーにかける。
- ④①～③を混ぜ合わせる。
- ⑤マヨネーズ、胡椒を入れる。

【かき揚げ】

- ①玉ねぎ、ほうれん草を切る。えびきびなごの下処理をする。
- ②薄力粉と卵を混ぜ合わせる。
- ③①と②を入れ、水を混ぜ合わせる。
- ④揚げる



【パンズ (米)】

- ①米をかたちどる。
- ②フライパンに油をしく。
- ③焦げ目がつくまで焼く。



できた物を合わせる。



3 まとめ

試作をする → 詳しい説明を聞きに行く → 試作をする