

県立宮崎海洋高校 イオン販売弁当を開発中

宮崎県立宮崎海洋高校(鍋倉一幸校長)では、イオン九州グループとタイアップして、ご当地弁当のひとつとして「宮崎海洋高校オリジナル弁当」の一般販売に向け、研究開発をすすめております。

宮崎海洋高校の水産食品類型コースは、宮崎県の豊かな水産物を原材料に様々な課題研究を行っており、今回のお弁当開発は、イオン側に学校側から「宮崎県産水産物」を使ったお弁当を作りたいとの提案を行いました。

水産食品類型3年生4人グループが課題研究として「弁当開発」を開始。4人のねらいは、県産水産物と宮崎の郷土料理のコラボ。チキン南蛮やピーマン肉詰めなど、宮崎で親しまれてきた料理の材料を「県産水産物」に置き換えて出来ないかとの発想から、様々なメニューにチャレンジしてきたとのこと。

この6月10日に行われた試食会には、イオンの宮崎店長さんなどイオン側や県漁連など関係者も参加。高校生からは、8つのメニューが提案され、それぞれ使用材料に加え、調理で工夫したポイントなどが発表され、全員で試食。出席者からは、「おいしい」、「調理アイデアがすごい」など非常に高い評価をいただきました。

今後、イオン側において生産する工場側と、高校生の作ったレシピを実際の商品化に向け、「弁当としての彩り」や「味のバランス」さらには「販売価格に見合った調理コスト」などの課題を検討しながら、今年10月の販売開始に向けて、商品開発を本格化させることとなります。完成後は、高校生らがイオン宮崎店で「店頭宣伝販売」を計画しております。ご期待ください。



- | | |
|--------------|---------------------|
| ① しらす炊き込み御飯 | ② 酢ふか (酢豚のアレンジ) |
| ③ ふか肉のピーマン詰め | ④ ポラ南蛮 (チキン南蛮のアレンジ) |
| ⑤ ポラのうま煮 | ⑥ 千切り大根のはりはり漬け |
| ⑦ めた芋 | ⑧ 学校実習製造乳飲料の「いろいろ」 |



■ 宮崎のさかなビジネス拡大協議会