

たのしさ、モンブラン級！

SAGAアイスアカデミー

九州のソウルフード『ブラックモンブラン』の
竹下製菓株式会社さん協力による
「新しい佐賀のソウルフード」を
創造するプロジェクト

<小学生の部>

参加者：小学4~6年の12名（女子8名 男子4名）

8/19 オリエンテーション「アイスクリームが出来るまで」

講師 竹下真由氏(竹下製菓(株)社長)

8/22 「新商品開発のポイント」

講師 竹下雅崇氏(竹下製菓(株)副社長)

9/9 「パッケージ作成のポイント」

講師 宇佐美麻衣子氏(竹下製菓(株)商品開発室次長)

9/16 プレゼンテーションについて

講師 竹内陽慶(鳳雛塾)

10/14 10/15 10/16 グループワーク

11/3 コンテスト

12/23 試作

3/3 市場調査



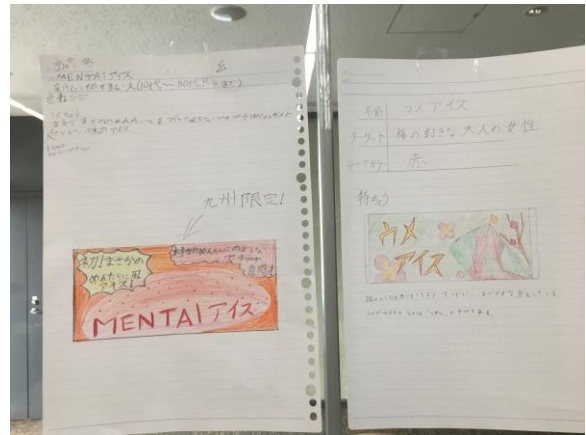
8/19 オリエンテーション「竹下製菓について」



8/22 商品アイデアについて



9/9 パッケージデザインについて



9/16 プレゼンテーションについて



たのしさ、モンブラン級！

SAGAアイスアカデミー

九州のソウルフード『ブラックモンブラン』の 竹下製菓株式会社さん協力による 「新しい佐賀のソウルフード」を 創造するプロジェクト

<中学生の部>

参加者：小城中学校2年生144名



9/15 オリエンテーション「アイスクリームが出来るまで」

講師 竹下真由氏(竹下製菓(株)社長)

9/28 「新商品開発のポイント」

講師 竹下雅崇氏(竹下製菓(株)副社長)

10/6 「パッケージ作成のポイント」

講師 宇佐美麻衣子氏(竹下製菓(株)商品開発室次長)

10/16 プレゼンテーションについて

講師 竹内陽慶(鳳雛塾)

10/28 文化発表会での発表

11/3 コンテスト

12/23 試作

9/15 オリエンテーション「アイスクリームが出来るまで」



9/28 「新商品開発のポイント」



10/6 「パッケージ作成のポイント」



10/16 「プレゼンテーションについて」



SAGAアイスクリーム コンテスト

<日時> 平成29年11月3日(金)

<会場> 小城中学校ランチルーム

<流れ>

- | | |
|-------|--|
| 10:00 | 小学生リハーサル/セッティング |
| 12:00 | 中学生リハーサル |
| 13:00 | 開会あいさつ (佐賀県) 審査員紹介 (司会) |
| 13:20 | 発表 小学生① |
| 14:30 | 発表 中学生④ 審査 |
| 15:00 | 表彰 最優秀企画賞 優秀企画賞×2 優秀アイデア賞 優秀デザイン賞×2 講評 (竹下製菓) 閉会のあいさつ (小城市) |

〈審査員〉



小城市商工会議所 会頭 村岡安廣氏



小城市生涯学習課 課長 坂田啓子



竹下製菓(株) 社長 竹下真由氏



佐賀県こども未来課 副課長 陣内清氏

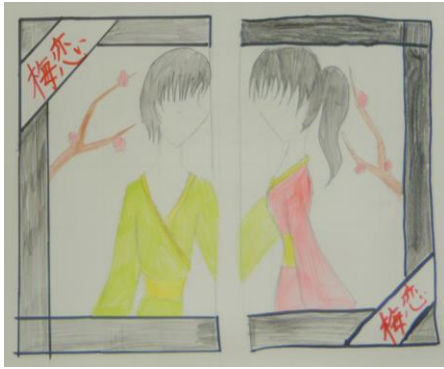


NPO法人コチカラ・ニッポン副代表 中原久子氏

〈エントリー〉小学生の部

【チーム名】 まっしろエベレスト

【商品名】 「梅恋」



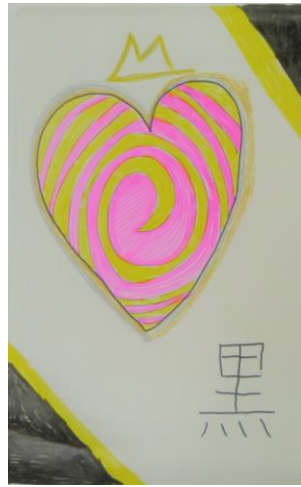
【チーム名】 3KI

【商品名】 「カタナイス」



【チーム名】 Cらす

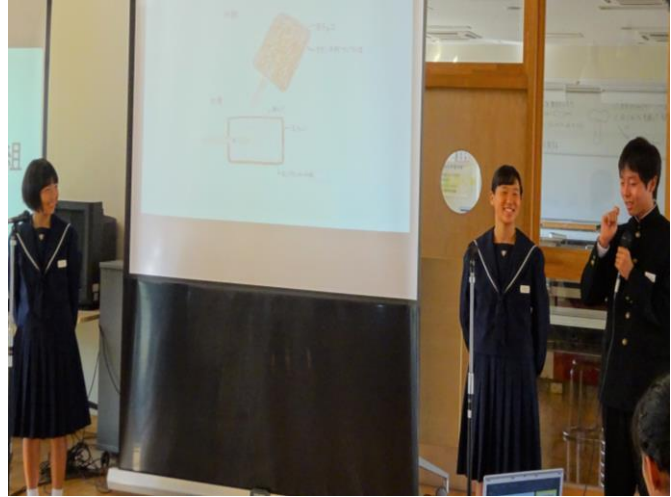
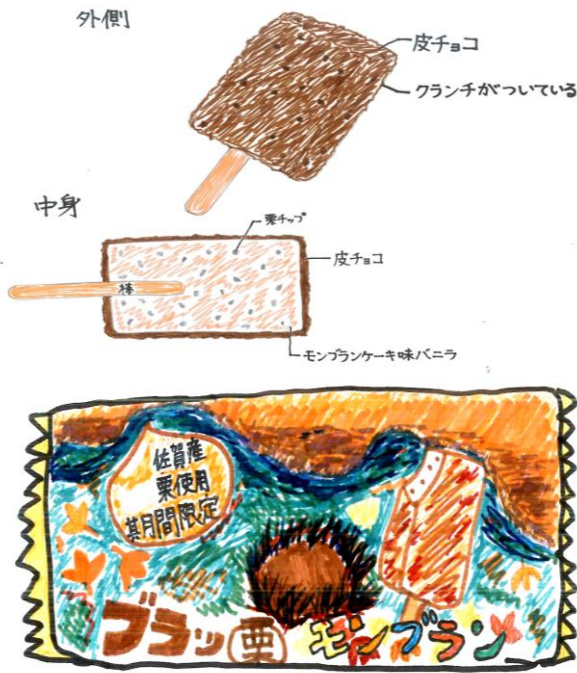
【商品名】 「M」



〈エントリー〉中学生の部

【小城中2年1組】

【商品名】「ブラッ栗モンブラン」



【小城中2年2組】

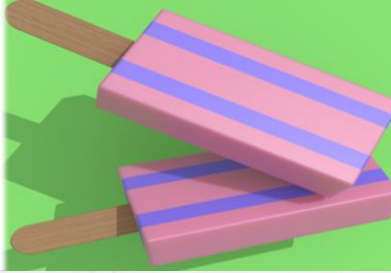
【商品名】「すっぱいパチパチぱっちりレモンアイス」



〈エントリー〉 中学生の部

【小城中2年3組】

【商品名】 「ラズ・ブルベリー」



【小城中2年4組】

【商品名】 「ざ・スケとるやん」



《表彰》

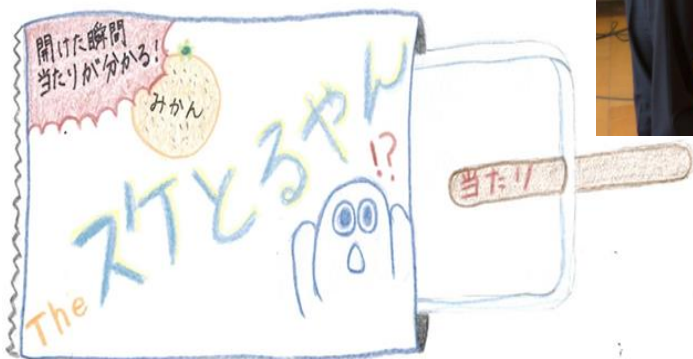


最優秀賞

小城中 2年4組

「ざ・スケとるやん」

史上初! ?
透明なアイス!!



《優秀賞》

3KI

「カタナイス」

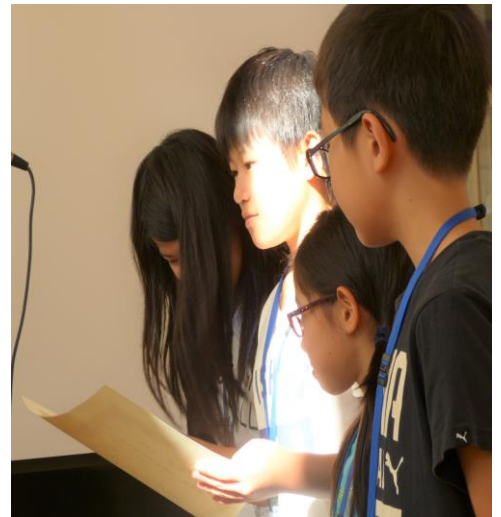
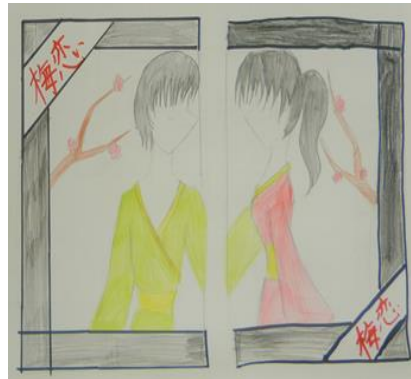
ごみを無くしたい！
棒まで食べられる



まっしろエベレスト

「梅恋」

地元の梅を使う

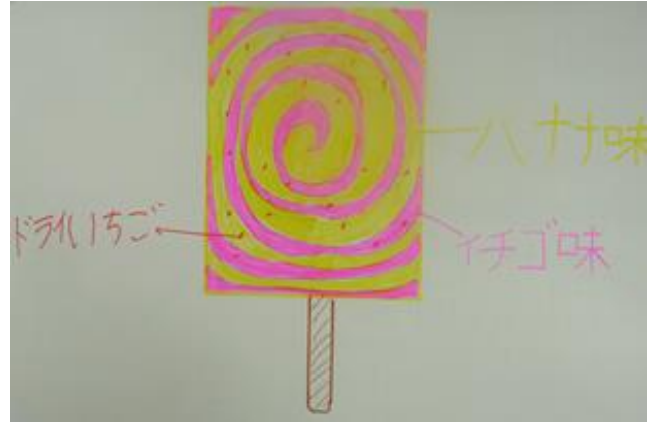


青梅の男バージョンと
紅梅の女バージョン

デザイン賞

Cらす / 小城中 2年3組

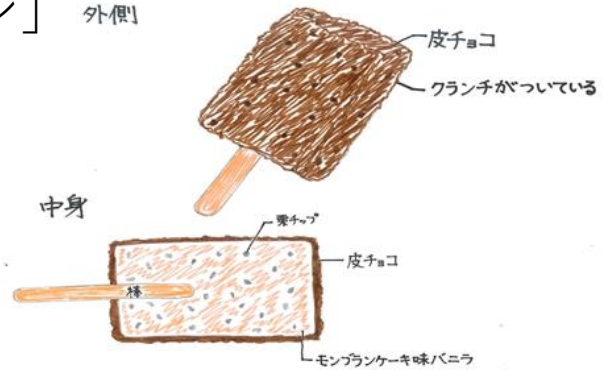
【商品名】 「M」



プレゼン賞

小城中 2年1組

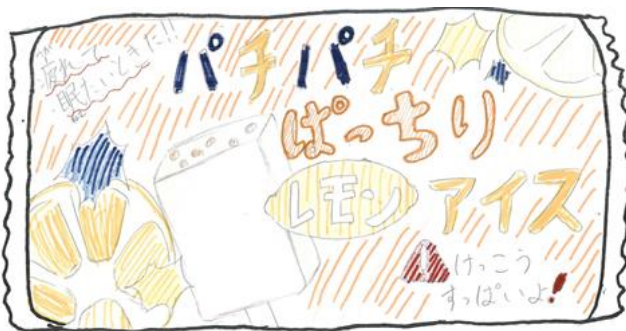
【商品名】 「ブラッ栗モンブラン」 外側



アイデア賞

小城中 2年2組

【商品名】 「すっぱいパチパチぱっちりレモンアイス」



〈試作〉

中学生4名

<日時>平成29年12月23日(土)10:00~12:00

<場所>竹下製菓実験室

1 水道水/レモン水で作ったアイスの比較



※商品開発中の為画像は㊿でお願いします。

取材：福岡放送・サガテレビ・佐賀新聞



〈試作〉

小学生6名【カタナイス】

〈時間〉14：00～16：00

〈場所〉竹下製菓実験室

1 いぐさのお箸にチョコづけ



2 抹茶アイスを作る



3 チョコをかける



4 完成



〈試作〉

小学生6名 【梅恋】

〈時間〉 14：00～16：00

〈場所〉 竹下製菓実験室

1 バニラアイスを作る



2 梅ジャムを入れ固める



3 梅ソースでコーティング



4 完成



〈市場調査〉

小学生12名

<日時> 29年3月3日(土)11:00~14:30

<場所> 竹下製菓駐車場 (牛尾梅まつり)

1 試食してもらう

2 アンケートに答えてもらう



3 調査結果を振り返り

