

専門高校における民間OB等活用事業



# STEP PROJECT

Professional	商品開発	
砂糖や甘味料を主とした素材を学ぶ。「モノを売るために必要なこと」の実践的研究		
探究活動等アドバイザー（保育・栄養科）：  <b>永井 幸枝</b> 様  DM三井製糖株式会社 DM三井グループ研究所 次長 (令和4年10月1日より社名変更)		
第10回 令和5（2023）年1月30日（月曜日） 来校（対面）		
（最終まとめに向けて）		
		

第9回 令和5（2023）年1月23日（月曜日） 来校（対面）

（最終まとめに向けて）



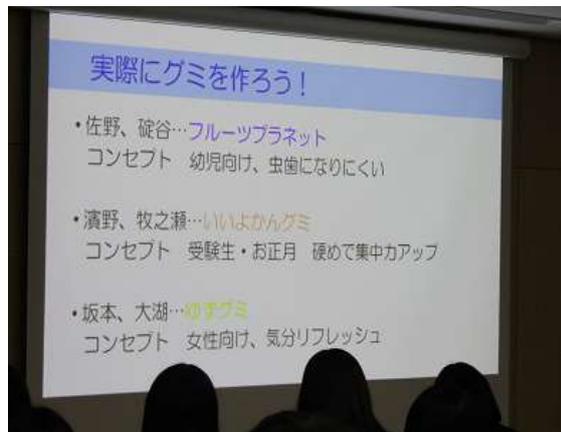
第8回 令和5（2023）年1月16日（月曜日） 来校（対面）

（最終まとめに向けて）



第7回 令和4（2022）年11月28日（月曜日） 来校（対面）

中間発表を行う。



第6回 令和4（2022）年11月21日（月曜日） 来校（対面）

- ① グミの試作（10:40 - 11:00 で材料を溶かし、型入れ。固まるのに1時間はかかる）、
- ② 試食
- ③ 中間発表の準備



第5回 令和4（2022）年11月14日（月曜日） 来校（対面）

- ① 講師が準備したグミの味と食感の比較。糖・甘味料の違いと、硬さの違いを確認する。
- ② 21日の試作内容の決定。7日に決めた原材料の配合を決める。
- ③ HP グミ研究所を紹介。参考になる。



第4回 令和4（2022）年11月7日（月曜日） 来校（対面）

- ① 試作するグミの味（何フレーバーにするか？）、ターゲット（どういう人向けか？）値段を各組（2人1組）で考える。原材料の種類を決める。
- ② 時間があれば、パッケージのデザイン（大きさ、包装形態、色柄のイメージ）、どこで売るか（スーパー、コンビニ、通販など）も決める。



第3回 令和4（2022）年10月24日（月曜日） 来校（対面）

- ① 実際の加工食品の原材料表示の調査する、
  - ② どういう人向けの商品にするのか、具体的イメージをいくつか作ってみる。
- 調査はPCを使ってインターネット検索する。用紙は講師が準備する



第2回 令和4（2022）年10月17日（月曜日） 来校（対面）

- ① 甘味料を観察し味を見る、②商品の原材料として使える甘味料について知る(甘味料にどのようなものがあるのか調査する。
- ② 観察と味見は実体験、調査は PC を使ってインターネット検索する。調査用紙は講師が準備する



第1回 令和4（2022）年9月26日（月曜日） 来校（対面）

【オリエンテーション】

- ①自己紹介をする。自分及び生徒から。
- ②研究テーマの説明をし、生徒の希望調査を元に研究の方向性を探る。
- ③日誌の記入をさせる。
- ③ 次回の予告

