



試作品を味わい、出来栄を確かめる生徒

秋田市の金足農業高校の生徒が、今年も「ヒト」三大手ローソンの東北カンパニー（仙台市）と共同で「金農パン」の開発に取り組んでいる。5月の発売を控え、14日に製造元のたけや製パン（秋田市）で試作を試食。使う食材やパンの形状は現段階では非公表だが、県産の食材や調味料を取り入れており、生徒は「癒える食感」「ヒット間違いなし」と胸を高鳴らせた。

金農パン 今年は何味？

金農パンの販売が2012年に始まり、14日に突入。東北カンパニーによると、ローソンでこれほどのロングセラー商品は他にないという。今年も5月と10月に期間限定

での販売を予定している。東北カンパニーは生徒から新作のアイデアを募集。県産の農産物や調味料、加工品を使った案を中心に24件が寄せられ、その中から秋田らしさを斬新さを考慮し、15案に絞り込んだ。さらに、たけや製パンが食材の調達量や製造コストなどを検討し、商品化が可能と見込んだ8案を選定した。

14日はこの案に基づいて試作した8種類のパンが用意され、生活科学科の1、2年生計1人が試食や香り、味わい、食感などを確認。一つずつ評価して順番を付けたほか、改良してほしい点やセールスポイントを記した。自身の案が試作品に採用された佐藤ひなさん（1年）は「想像した風味と少し違ったけど、すごくおいしい。しょっぱさが強めでパンチが効いていると手応えを感じていた。最終的に商品化されるのは4案で、うちの案を5月に残る2案を10月にローソンで売り出す。定番のパンケーキは今年も取り入れる予定。た

生徒が試食、ヒットの予感

けや製パン営業の佐藤喜彦は「生徒が寄せくれたアイデアからは、県内各地にどんな特産品があるかをよく調べたことが伝わってくる。われわれにとっても刺激になり、商品開発の参考になる」と語った。

試食に合わせ、東北カンパニーは生徒にマーケティングへの理解を深めてもらうべく、たけや製パンの製造ラインを見学する機会を今回初めて設けた。生地を発酵させる様子や自動でパンケーキが作られる工程を見て回ったほか、生地にあんやクリームを包んだり、焼き印を押したりする作業を体験した。

生徒は「二つの商品が消費者に届くまでに、どれだけ多くの人の手が加わっているかが、現場を見てよく分かった」「商品のばらつきをなくするのは大変なこと。など感想を述べ合っていた。

今後は金農パンの新作のプレゼンテーション（紹介）や宣伝素材の作成などに挑戦し、5月の発売に向けて準備を進める。東北カンパニー東北商品部の右藤真子さん（湯沢市出身）は、商品開発のレベルが年々上がっていると感じる。アイデアを練るだけでなく、開発から販売までの一



たけや製パンの製造現場では焼き印を付ける作業を体験した

たけやの製造現場を見学