

# 飛躍し続ける福島へ

スペシャリスト商業7期生



福島県立

ふたば未来学園高等学校

# 事業背景



# 事業背景

福島の魅力を発  
信したい

# 事業背景

福島の魅力を発  
信したい

福島のを食べ  
てほしい

## 事業背景

福島の魅力を発  
信したい

福島のを食べ  
てほしい

多くの人に興味  
を持ってほしい。

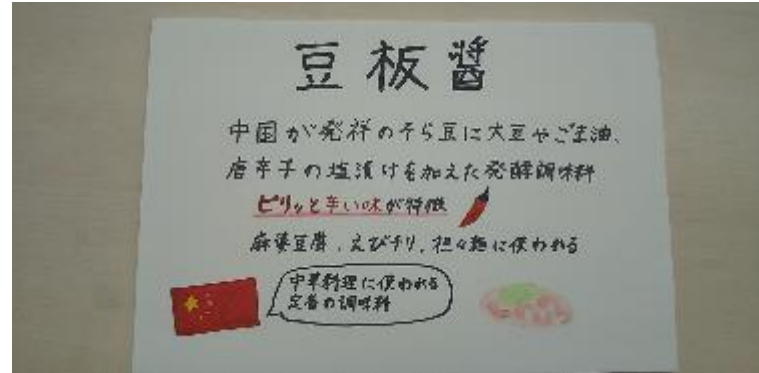
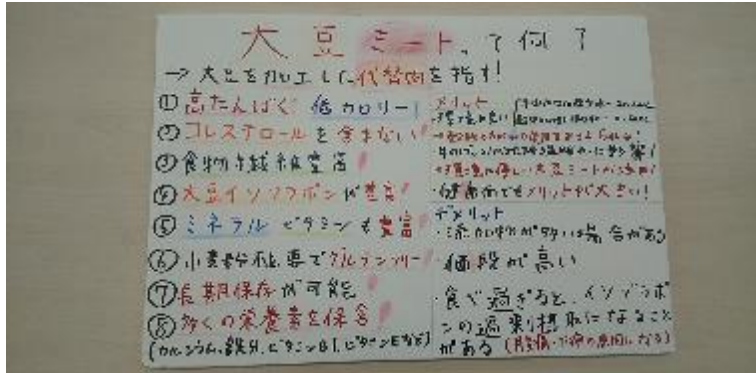
# 西野屋



# 西野屋

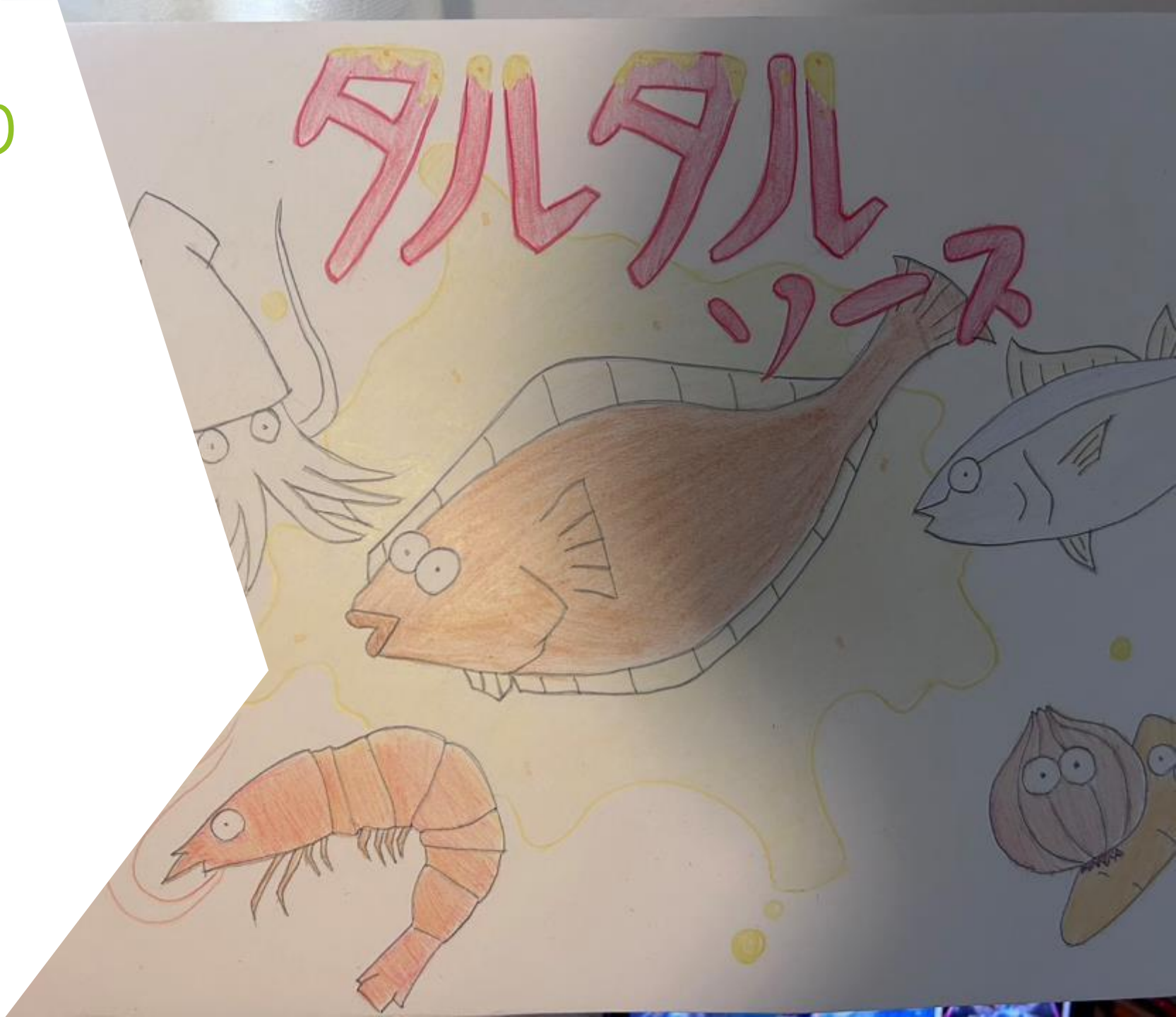
- ▶1928.01 初代、小野保が小名浜上町1番地に漬物、佃煮、製造販売、西野屋商店を開業。
- ▶1971.01 現会長 小野保夫が事業を引き継ぎ法人組織として社名を西野屋食品株式会社に変更する。
- ▶1978.09 いわき市中央卸売市場開設と同時に同市場の付属店舗として営業所開設。
- ▶1983.05 いわき市常磐上矢田町田端8番地の1に本社及び工場移転。
- ▶2003.02 社長 小野保夫が取締役会長に就任し、専務 小野賢司が代表取締役社長に就任する。
- ▶2008.10 本社事務所を改装、直売店としてリニューアルオープン 事務所を2階へ移設。
- ▶2009.03 本社敷地内にコロッケハウス併設。
- ▶2010.09 いわき駅前に漬物工房西野屋平店を開店する。
- ▶2012.09 小名浜タウンモールリスポ内に漬物工房西野屋リスポ店を出店する。

# 去年

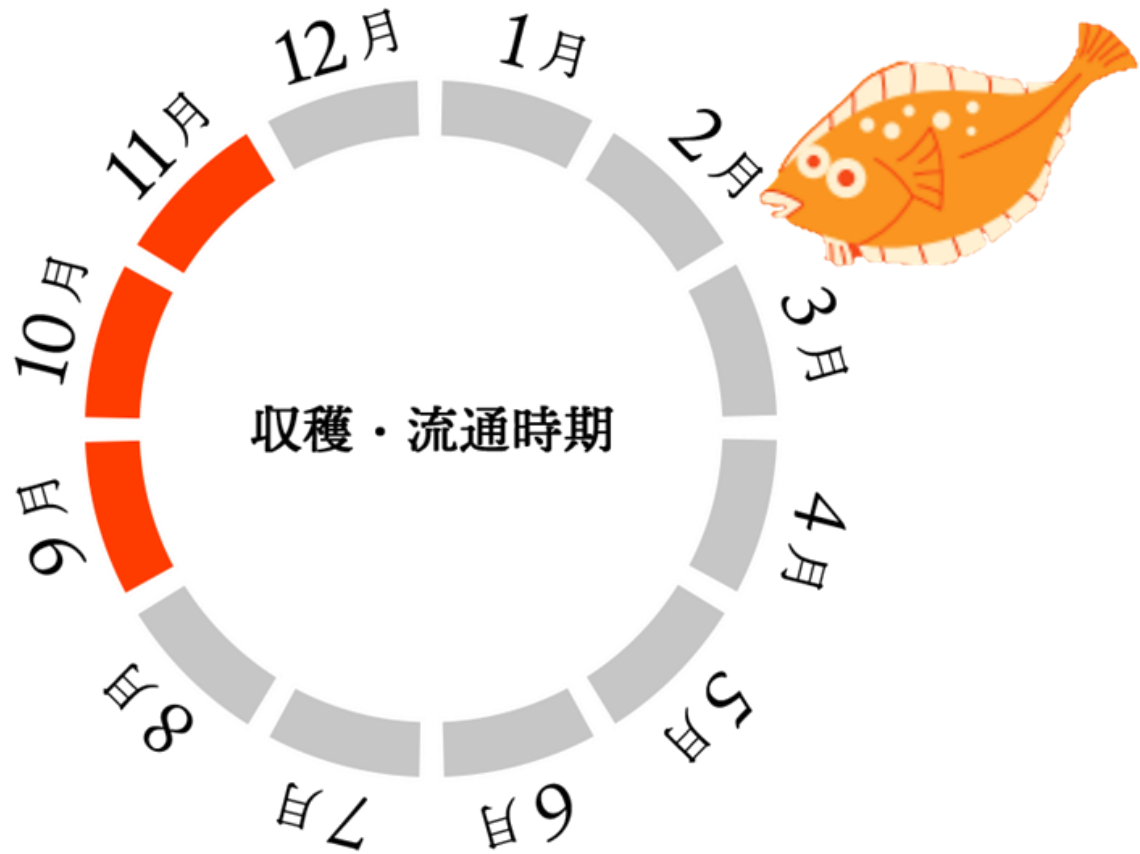




おさかなたっぷり  
タルタルソース



# ふくしまのヒラメ



上品な甘みがありクセが無く、程よい白身独特の脂が乗っている

# 請戸漁港ヒラメ



70センチ前後



# 試食・原料物



## 浪江のヒラメが入った！ おさかなタルタルソース

- 原材料名：マヨネーズ、マグロ、ヒラメ、いか、エビ、玉ねぎ、人参など
- 瓶入り：130g
- スパウト袋：125g
- 賞味期間：150日
- 保存方法：常温保存
- 参考売価：500円（税別）



# 販売実習

# 販売実習



- ▶ 東京電力福島第1原発処理水の海洋放出を受け、福島県沖などで水揚げされる魚介類「**常磐もの**」の安全性とおいしさをPRし、水産業者を応援したい。

トップ > 福島のニュース > 東日本大震災・原発事故 > 「なみえ産ヒラメ入りタルタルソース」 ふたば未来学園高生が開発

## 東日本大震災・原発事故

東日本大震災・原発事故13年 >

### 「なみえ産ヒラメ入りタルタルソース」 ふたば未来学園高生が開発

2024/01/29 18:40



福島県広野町のふたば未来学園高スペシャリスト系列商業の3年生は、福島県浪江町の請戸漁港で水揚げされたヒラメを使ったタルタルソースを開発した。27日、いわき市の西野屋食品でお披露目された。

開発したのは「なみえ産ヒラメ入り おさかなタルタルソース」。浪江町の柴栄水産のヒラメの他、マグロやエビ、イカなどの魚介類をふんだんに使って仕上げた。税込み500円で、製造を担った西野屋食品で購入できる。

県などでつくるFukurum(フクラム)カード推進協議会の「ふくしまの未来を創るフクラム基金」に採択され、生徒8人が約半年間かけて商品化した。東京電力福島第1原発処理水の海洋放出を受け、福島県沖などで水揚げされる魚介類「常磐もの」の安全性とおいしさをPRし、水産業者を応援する狙いがある。

3年の高野睦人(りくと)さん(17)は「魚のフライやパンに付けるとおいしい。普段使いをしてほしい」と願っている。



タルタルソースをPRする高野さん

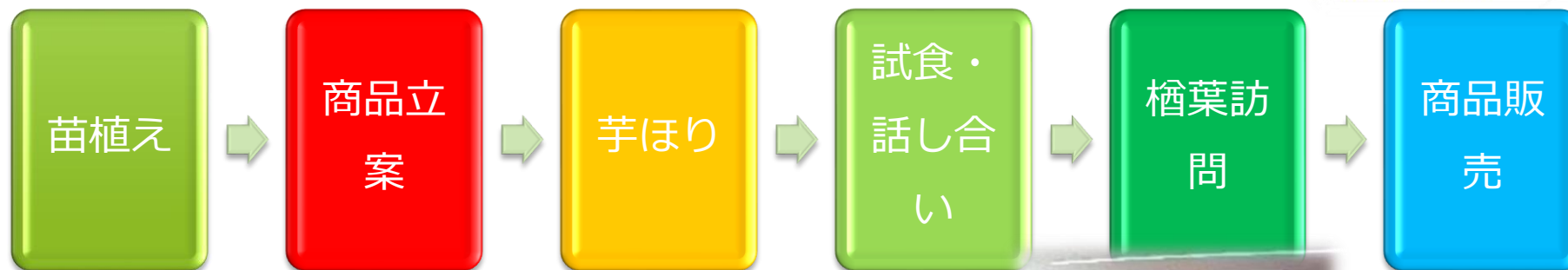
# 流れ



苗植え 雨の中でしたがみんなと協力し、苗植えを終わらせることができました。



10個もの多くの商品





# ふくしま復興

## 「楡葉町・マルトさつまいもプロジェクト」

商品名	ほっこり饅頭 「ならはの宝箱」	ぎゅ〜とさつまいも 黄金タルト	秋薫ふわかり ゴールドリング	ぜいたく おいもたっぷりん
商品画像 ※写真は イメージです				
販売価格	本体価格：120円 (税込:130円)	本体価格：350円 (税込:378円)	本体価格：250円 (税込:270円)	本体価格：350円 (税込:378円)
製造元	亀印製菓株式会社	パティスリー アンジェリーク	パティスリー アンジェリーク	パティスリー アンジェリーク

▶福島農作物の拡大を目指し、楡葉町のさつまいもを日本一に！との思いから、昨年より白ハト食品工業(株)様が借りうけた4ヘクタールの土地のうち、2反を使用させていただき、「マルト専用さつまいも農地」として苗植えから収穫、商品化をして販売する事を目的とした、ふくしま復興「楡葉町・マルトさつまいもプロジェクト」を実施しております。

雨の中でしたがみんなと協力し、苗植えを  
終わらせることができた。

苗植え



## 苗植え

雨の中でしたがみんなと協力し、苗植えを終わらせることができた。

# マルチコラボ（話し合い）



# 商品提案

NO	商品名	販売個数	単価
1	今どき芋けんぴ	58	399
2	米屋 オリジナル柚子餡どら焼	404	167
3	ならはのふっくらいも大福	63	188
4	N A R A H A のあい	26	376
5	ゆずの宝石	35	370
6	亀印製菓ほっこりかりんとう饅頭（ならはの宝箱）	268	150
7	亀印 ほっこりかりんとう饅頭ゆず餡（ならはの宝箱）	291	150
8	五十嵐製菓食べてくんちえさつま芋甘なっとう	117	298
9	ゆめのぼうし	116	281
10	アンジェリーク ほっこリング	27	248

# 檜葉の太陽

- ▶ 米屋と協力しゆずを存分に使い

香ばしく歯ごたえも  
あるように仕上げた



## 檜葉の宝箱（ゆず）

▶ 去年に引き続きサツマイモから

変更し檜葉の柚子を使い  
作った

シリーズ化を図った



今時芋けんぴ  
(ブラックペッパー & 塩  
レモン)

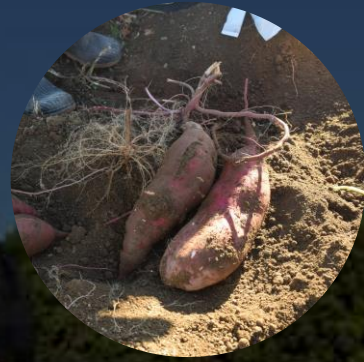
お酒のつまみにも  
小腹がすいたときに  
ピッタリ

癖になる味





# サツマイモ収穫祭









# 楢葉表敬訪問

# 楢葉表敬訪問



---

食べてくんちえー  
あまなっとう

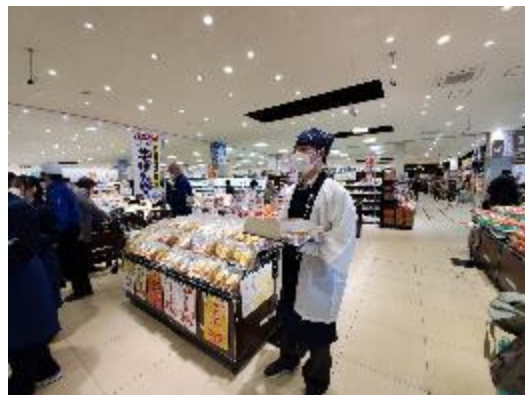
---

かりんとう饅頭



楡葉町産のサツマイモやユズを使って開発した商品を手にする生徒と関係者（福島民友新聞）

10個もの多くの商品



# 商品実習販売

# 協力会社

マルト株式会社



▶ 五十嵐製菓

有限会社  
五十嵐製菓

菓子製造

▶ 亀印製菓



・ 白鳩



・ マルベリイ

・ 米屋

