

啓新高校の

挑戦!
おさかな
アレンジ
加工品

商品化

アイデア
の工夫

- ★カレー味で魚が苦手な人も食べやすい!
- ★魚・肉・野菜を使用して食感よく、栄養のバランスも工夫!



幅広い世代に人気の春巻きをカレー味にすることによって、子どもから大人まで、魚が苦手な人も食べやすいようにしました。また、カレー味にすることで魚の独特の風味や味を和らげることができ、より一層食べやすくなりました。野菜もいっぱい入っているので、栄養満点なことも特徴です。

アイデア④

おさかな × 春巻き①

フィッシュ カレー春巻き

生徒たちの声

最初作ったときは魚独特の臭みがあったので、色々な調味料を魚に混ぜて、ゆでて食べてを繰り返し、ナツメグやカレー粉などの香辛料を使うことで、魚の臭みを抑えることができました。野菜も様々なものを入れてみて、歯ごたえがよくカレー味に合うものを選ぶことが大変でした。1から商品を考えるのは難しかったですが、高校生のうちに商品開発の経験をするのができてよかったです。

商品
情報



おさかなカレー春巻き

おさかなカレー春巻きは、アイデアレシピをそのままの形で商品化しました。幅広い世代に喜ばれる味付けで、魚独特の風味を抑える工夫を凝らしたアイデアを高校生が考案したことに大変驚かされました。皮のパリパリ感と意外な具材のハーモニーをお楽しみいただけたらと思います。



●協力事業者
有限会社 公楽商店

福井市加茂河原 1-9-10 URL : <http://www.kouraku-s.com/>
TEL : 0776-35-4723 Mail : kouraku@purple.plala.or.jp

●購入できる場所
公楽商店(ふくい鮮いちば内)

福井市大和田1丁目101番地

啓新高校の

挑戦!
おさかな
アレンジ
加工品

アイデア
の工夫

- ★たくあんとノンジンを入れることで歯ごたえある食感!
- ★大葉とレモンペッパー・ごま油で魚独特の風味を抑えつつ香ばしさを出し、見た目とギャップのある味に!



魚っぽさが全くなく、魚が苦手な人も食べられます。春巻きなので作りやすく、多くの人になじみのある食べ物なので、食べてもらいやすいです。外は春巻きの皮でパリパリに、中はたくあんやにんじんでコリコリとした食感を楽しむことができます。魚の臭みも大葉やレモンペッパーで和らげることができ、爽やかな香りになっています。中にチーズが入っているので若い人も食べやすくなりました。

アイデア⑥

おさかな × 春巻き②

サゴ巻き

生徒たちの声

初めて魚の落とし身を食べたときは、魚の臭みや独特な味が強く、これをどうやってみんなに食べてもらえるようにできるか不安でした。でも、試作を繰り返すうちに、魚の臭みの消し方がわかってきたり、食感をよくして、魚の味をよくすることができたりと少しずつ、自分達の思う完成形に近づけることができ、加工品アイデアを楽しく考えることができました。

