

# 松山大生

# カフェエゴいはん 開発へタツグ



伊予農業高校の生徒と松山大の学生がタツグを組み、伊予市の特産食材を使った「カフェエゴいはん」開発に着手した。目指すは実際の飲食店での商品化。食べる人が喜ぶ顔を夢見て、調理や食品を学ぶ高校生発想と、大学生による顧客ニーズ調査で力を合わせる。

# 伊予農高生

「iProject!」アできる商品はどうか」と題し、市経済雇用戦略課が企画。5月29日、同市下吾川の同高で双方約30人が初めて顔を合わせて意見交換を行った。

松山大生はこの日まで松山市内で観光客らへの聞き取り調査を実施。「観光なら財布のひもも緩むので想定価格は1500円」「地元の人にはカフェに2人で行くケースが多く、シェ

アできる商品はどうか」と結果を発表した。

試作に向けたメニュー検討では、観光客向け▽地元の人向け▽若者向け―の3班に分かれ、食材選びやデザイン、価格の設定など課題に悪戦苦闘。キウイやイチゴを使ったフルーツサンドイッチ、JＲ下灘駅（伊予市双海町）周辺で夕日を見ながら食べるパンケーキなどを考案した。2段階

## 伊予市特産品で商品化へ

伊予市の特産食材を使ったメニューを考える伊予農高生と松山大生ら



のオープンサンドを考えた山下亜衣凛さん(17)は「見栄え重視だけど、うまく作れるか心配と話していた。経験の場とする。」

伊予農高は生活科学科食物班(3年生13人)の授業の一環。松山大は社会人基礎力育成事業として学部・学年を問わず参加者を募り、マーケティングや広報を行う予定。(高橋舞)