

伊予市の老舗和菓子店での新たな手土産品開発をテーマに、松山大生と伊予農業高校生が商品案を考え、地元の特産品を使ったカステラやマドレーヌなど4点で、地域の名所や名物をイメージしている。店や学生らは今後、材料費との兼ね合いなど実現性を見極めながら商品化を目指す。

伊予市に新たな手土産を

は「作る方が専門で、販促などはあまり考えてこなかった」ので新鮮だった。材料費や味

伊予市の老舗和菓子店に新しい手土産菓子を提案する松山大生

などを煮詰め、商品にできたらしい」と話した。
(杉本賢司)

市が松山大や伊予農業高校、地元企業などと連携して2012年度から取り組むプロジェクトの一環。16日に市役所で発表会があり、松山大生が「こんだ」（同市米湊）店主の紺田一男さん(67)に提案した。

びわ茶の香りを生かした新商品が2点。カステラは菜の花の名所「犬寄峠の黄色い丘」を、貝殻の形をしたマドレーヌは双海地域の海をそれぞれイメージした。既存商品のアレンジ版として、双海の夕焼けをイメージした「みかんどら焼き」や中山栗を使った「スイートマロン」も提案した。

学生は商品考案に当たり、取引先に手土産を持参する機会が多い市内企業にアンケートするなどして需要を調査。店舗で紺田さんが顧客と触れ合う様子も取材した。

松山大3年清家胡太さん(21)は「一目で伊予市の商品と分かり、地域でも愛されるものを考えた」。紺田さん

松山大生と伊予農高生 商品化提案 名所や名産 4種の菓子に

