

船越小児童考案 コッペパン発売

市内パン店 5年生、調理や販売体験



店で調理する児童

男鹿市の船越小学校5年生が考案したコッペパン「なまはげフルーツコッペ」と「海老(えび)マカロニカレーコッペ」が、昨年12月から同市船越のパン店「コバトのコトバ」で新商品として店頭に並んでいる。3月までに児童の考えた新商品が順次販売される。

市の食育連携推進事業の一環。「コバトのコトバ」に協力してもらい、児童は昨年4月から男鹿ならではの商品を考えてきた。店は児童のアイデアを基に試作。そして出来上がった一つが、ナマハゲをイメージした「なまはげフルーツコッペ」。目はクッキー、角はラスクで表現した。男鹿産のエビを使った「海老マカロニカレーコッペ」はエビやマカロニを挟み込んでいる。



船越小の児童が考案した「海老マカロニカレーコッペ」(左)と「なまはげフルーツコッペ」

12月17日には児童が店で調理や販売も体験。コッペパンを求めて、たくさんの方が訪れた。児童は注文されたコッペパンを袋に詰め、「ありがとうございます」などと言って手渡した。

「なまはげフルーツコッペ」を購入した男鹿市の30代女性は、「見た目もかわいくて食べるのが楽しみ」と笑顔を見せた。

「海老マカロニカレーコッペ」を担当した泉悠人さん(10)は「マカロニとカレーを合わせるとおいしそうだと思った。たくさんの人に買ってほしい」と話した。

「コバトのコトバ」の船木直子代表は「商品化した時に子どもたちが喜んでくれるように再現した。商品化できてうれしい」と話した。

「なまはげフルーツコッペ」と「海老マカロニカレーコッペ」はレギュラー商品として販売。このほか、5年生が考えたパン、弁当が期間限定で販売される。

営業は月一金。午前11時～午後3時。問い合わせはコバトのコトバ ☎0185・27・8031 (安部聖美)