

生徒が試食、ヒットの予感 金農パン今年は何味？**たけやの製造現場を見学**

秋田市の金足農業高校の生徒が、今年もコンビニ大手ローソンの東北カンパニー(仙台市)と共同で「金農パン」の開発に取り組んでいる。5月の発売を控え、14日に製造元のたけや製パン(秋田市)で試作品を試食。使う食材やパンの形状は現段階では非公表だが、県産の食材や調味料を取り入れており、生徒は「癖になる食感」「ヒット間違いなし」と胸を高鳴らせた。

金農パンの販売は2012年に始まり、14年目に突入。東北カンパニーによると、ローソンでこれほどのロングセラー商品は他にないという。今年も5月と10月に期間限定での販売を予定している。

東北カンパニーは生徒から新作のアイデアを募集。県産の農産物や調味料、加工品を使った案を中心に224件が寄せられ、その中から秋田らしさや斬新さを考慮し、15案に絞り込んだ。さらに、たけや製パンが食材の調達量や製造コストなどを検討し、商品化が可能と見込んだ8案を選定した。

14日はこの案に基づいて試作した8種類のパンが用意され、生活科学科の1、2年生計7人が見栄えや香り、味わい、食感などを確認。一つずつ評価して順番を付けたほか、改良してほしい点やセールスポイントを記した。自身の案が試作品に採用された佐藤ひなこさん(1年)は「想像した風味と少し違ったけど、すごくおいしい。しょっぱさが強めでパンチが効いている」と手応えを感じていた。

最終的に商品化されるのは4案で、うち2案を5月に、残る2案を10月にローソンで売り出す。定番のパンケーキは今年も取り入れる予定。たけや製パン営業課の佐藤厚さんは「生徒が寄せてくれたアイデアからは、県内各地にどんな特産品があるかをよく調べたことが伝わってくる。われわれにとっても刺激になり、商品開発の参考になる」と語った。

試食に合わせ、東北カンパニーは生徒にマーケティングへの理解を深めてもらおうと、たけや製パンの製造ラインを見学する機会を今回初めて設けた。生地を発酵させる様子や自動でパンケーキが作られる工程を見て回ったほか、生地にあんやクリームを包んだり、焼き印を押したりする作業を体験した。

生徒は「一つの商品が消費者に届くまでに、どれだけ多くの人の手が関わっているかがよく分かった」「商品のばらつきをなくすのは大変なこと」などと感想を述べ合っていた。

今後は金農パンの新作のプレゼンテーション(紹介)や宣伝素材の作成などに挑戦し、5月の発売に向けて準備を進める。東北カンパニー東北商品部の石橋宜子さん(湯沢市出身)は「商品開発のレベルが年々上がっていると感じる。アイデアを練るだけでなく、開発から販売までの一連の流れを学ぶことで、地元企業への理解を深めたり、職業選択に生かしたりしてもらえたらうれしい」と話した。(小松嘉和)



令和7年2月18日(火)秋田魁新聞より一部抜粋)