

## 兵庫県立姫路商業高等学校 商品開発一覧

### No1 めぐるーる 価格¥1,500 (税別) 2013年度

杵屋、流通科学大と連携し、「銀の馬車道」(生野～姫路)の特産品を集めた地産地消のロールケーキ。「銀の馬車道を巡る」「銀の馬車道の恵み」をテーマにネーミングや、ロールケーキの中味(市川町の栗、生野町の黒豆、神河町のゆずなど)を考案した商品です。ロールケーキの食べる場所によって味が違う珍しい商品です。



### No2 ちえりーふ 価格¥150 (税別) 2014年度

鎌田商店(高砂)に生産を依頼したラムネ  
桜餅風味のピンク色のラムネです。桜(チェリーブロッサム)・桜餅の葉(リーフ)からちえりーふと名付けました。さくらんぼのような味もする珍しいラムネです。



### No3 城白(しろしろ)もなか 価格¥200 (税別) 2014年度

五層もなか本舗(株式会社 なかの)と共同開発したもなか  
姫路城平成の大改修をイメージし、全てを白にこだわった最中です。生地も真っ白、中身は、クリームチーズ・白餡・ホワイトチョコチップが入り、和菓子でありながら、スイーツのような味わいです。

(株式会社 なかの姫路市幸町71 079-284-2525・ピオレおみやげ館で販売中)



### No4 お総菜マフィン3種 2014年度

セ・ミュー (C'est mieux) 姫路市西庄甲30-3 手作りマフィンとパンの店)

- ① イタリアの旅 (バジル生地にはピザのような味付けをしたもの)
- ② めんたいこーん (明太子生地にコーンを混ぜたもの)
- ③ のこのこシチュー (きのこやシチューが入り、上にチーズがトッピングされたもの)

**イタリアの旅**  
C'est mieux × 姫路商業

バジル生地の中にはドライマト  
上にチーズを乗せて仕上げにオリーブ  
オイル!  
まるでイタリアを旅しているみたい♪

アレルギー表示  
小麦・卵・乳

税込 **260円**

**めんたいこーん**  
C'est mieux ×  
姫路商業高校

明太子の風味とコーンの甘い味  
が口いっぱい広がる♪

\*アレルギー:小麦・卵・乳

税込 **250円** (税込み)

**のこのこシチュー**  
C'est mieux × 姫路商業

しっとりとしたマフィンの中から  
とろとろのきのこシチューが!!!  
あなたも一度は召し上がれ〜♪

税込 **240円**

アレルギー表示 小麦・卵・乳

## No5 エビとアボカドソースのクロワッサン 価格¥350 (税別) 2015年度

ひめたま (姫路発タマゴサンドのお店 姫路市青山西1-4-6)



## No6 KAWARAセレブ 2015年度 4枚入り¥350 (税別)

五層もなか本舗 (株式会社 なかの) と共同開発した瓦せんべい  
今までにない瓦せんべいを作ろうというテーマのもと、クリームチーズをサンドし、サクサクとした食感を出すために縦横に細かなラインを入れた瓦せんべい。高級感のある見た目・味わいからKAWARAセレブと名付けた。  
(株式会社 なかの姫路市幸町71 079-284-2525)



## No7 モンドさん 2015年度 8枚入り¥350 (税別)

五層もなか本舗 (株式会社 なかの) と共同開発した瓦せんべい  
今までにない瓦せんべいを作ろうというテーマのもと、瓦せんべいの生地を楕円形にした。姫路はアーモンドバターが有名なこと、アーモンドは健康に良いということで、香ばしいクラッシュアーモンドを入れたせんべいを考案した。  
株式会社 なかの姫路市幸町71 079-284-2525



## No8 えきそばパフェ

2015年度 価格¥360 (税込)

まねき食品株式会社とのコラボ商品です。若者や観光客をターゲットに、『姫路のソウルフード、究極の立ち食いそばで有名な”えきそば”をパフェにするとどうなるのか?』というテーマで商品開発を行いました。

えきそばスイーツなら、とことんこだわろう!と、パフェの容器はえきそばと同じデザインにしました。えきそばといえば、【和風だし×中華麺】と一見ミスマッチングな組み合わせ。

そこで思い切ってパフェでも【和風だし×中華麺×ソフトクリーム】という斬新な組み合わせに挑戦しました。

箸に見立てたプレッツェル、ネギ→抹茶パウダー サクサクした天ぷらや桜エビをトッピングしました。

(JR姫路駅構内 おむすびひさごにて販売を行っていた)



## No9 アモーネ (白いアーモンドラムネ)

2016年度 価格¥150 (税別)

鎌田商店 (高砂) に生産を依頼したラムネ

姫路城の平成の大改修にちなんで、白い〜シリーズの商品開発第2弾。

姫路は、アーモンドバターで有名だということで、アーモンド風味で白いラムネを考案しました。

ネーミング・ラベルデザインは、商品開発・起業ファイナンスの授業選択者が行いました。



NO. 10 もっちりウサギの芋大福 甘金焼 2016年度 価格¥216

福寿堂本店（姫路市広畑区）とコラボした商品。

甘金焼は、スイートポテトのやわらかい食感に栗の食感が加わることで、新食感になっている。また、鳴門金時芋を使用し、食材にもこだわっている一品。

もっちりウサギの芋大福は、鳴門金時の芋あんと生クリームのバランスが絶妙な大福  
(2017年4月から福寿堂本店での販売予定)

