

2026・06・26

～いくのん日和カフェ・商品開発～

# 生野紅茶×スイーツで生み 出すご当地の魅力

# グルメ班の最終目標

生野紅茶を活用して、地域の魅力を伝える  
“ご当地グルメ”を作り、町の活性化につなげる。

# — 構 想 —

- 生野紅茶を知ってもらう
- 地元の食材を活用した商品開発
- ゆめいくを通して地域活性化に繋げる
- ご当地グルメとして定着

# 【昨年度の取り組みより】

生野紅茶の年間生産量は、約50kgと希少  
供給量の制約継続・拡大が難しい

- 地域の特別感を高めることが大切ではないか。
- 粉茶には可能性はある。



# 課題

昨年度の先輩の活動を引き継ぎ、生野紅茶をより多くの人に生野紅茶をしってもらおう。

# 構想

- ・「いくのん日和カフェ」の開催
- ・地元特産のブルーベリーを使った焼き菓子の商品開発
- ・ご当地グルメとして地域への定着を目指す

# 活動概要

---

## ご当地グルメについて学習

- ご当地グルメの定義や特徴を学ぶ
- グルメ班の目的を確認

## 「いくのん Tea Cake」の作成

- 生野紅茶を使用したシフォンケーキを試作
- 先輩から受け継いだレシピをもとに作成

## 生野紅茶について学習

- 生野紅茶の特徴や魅力を調べる
- おいしさや地域との関わりを学ぶ



# 活動概要

## シフォンケーキの試作①②

- 先輩から技術を伝授
- メレンゲの立て方、混ぜ方





# 活動概要

## 生野紅茶の淹れ方講習

- おいしく淹れる方法を学ぶ
- 紅茶の知識や接客に活かす





# 活動概要



## 「いくのん日和カフェ」の開催

- 生野紅茶とスイーツを提供
- 生野紅茶の魅力を地域の方や来店者に伝える

### ①浅田邸を訪問

### ②朝来市定例記者発表に参加

### ③浅田邸でシミュレーション

### ④実践





# 活動概要

カフェを通して生野紅茶の知名度を上げることに貢献できたと思った。

接客する時の言葉遣いとマナーを学んだ。

生野紅茶について伝えることができた。

地域の方との交流を深めれた。

チラシの作成、広告の方法を改善したい。

今後は私たちも地域の食材を生かしたオリジナルレシピを考え活動に役立てていきたいです。





## 協力団体様

---

 生野紅茶・ブルーベリー生産者  
白滝英雄様

 口銀谷銀山町ミュージアムセンター  
能見様

 あさごツアーリズムビューロー  
大坂様

# 今後の活動概要

## 商品開発

## 販売学習

- 校内販売や「わだやマーケット」で販売を実施
- 接客や販売方法について学ぶ

## 活動のまとめ

- レシピを作成し、活動内容を整理
- 動画を作成し、活動の成果を発信

## 今後につなげる

- 活動内容を次年度へ引き継ぐ
- 生野紅茶や地域の魅力をより多くの人へ伝える

## 今後活動概要

---

### ブルーベリーを使った商品開発

- 地元産ブルーベリーを使用した焼き菓子を考案
- ご当地グルメとして定着を目指す