

北海道士幌高等学校 乳加工専攻班

【士幌町】

はじまりは？

加工方法が容易で、手軽で美味しく、独自性のある新しいヨーグルト加工品の商品開発を行い、地域の特産品ブランドとしたレシピの公開しています。

「誰でも作れる」を目指し、既販ヨーグルトを使って料理やお菓子に利用できる水切りヨーグルトの提案と地域へ普及しています。



水切りヨーグルト

おもな活動



シーベリーソースをのせたヨーグルト

当班では、先輩達が穴あきチーズを研究し、地域にもっと広げられるものをと調査を実施しています。

その結果、ヨーグルトやアイスクリームを作っている小規模の工房が増えていることが判明しました。

ヨーグルトは販売に向け、検査用や賞味期限までに消費出来ないロスが生じることから、冷凍保存が可能な商品を研究しています。

水切りヨーグルトをムース仕立てにしてデザート的なものを開発しています。

ここが自慢

【水切りヨーグルトの開発】

商品は、検査をして2ヶ月は家庭冷蔵庫でも冷凍保存可能で、味も形状も離水もない状態が保たれています。本校の地域資源専攻班と連携し、シーベリーを使った商品を開発しました。地元の信用金庫が主催しているブランド作りのアドバイザーから、とても美味しく、いつでも商品になると言っています。食感や美味しさが、未完成なので、自分たちが納得して、しっかりとしたブランド力をつけてからレシピを地域に広めていきたいと考えています。また、レシピは、地元の乳業メーカーや有名な工房を通じてPR出来たらと考えています。地域イベント、喫茶店やお菓子屋などで活用してもらい、地域の広がりにつなげたいと考えています。



活動中のメンバー

データ

■代表者：八鍬応野さん／設立：2013年／会員：14名

■連絡先：士幌町字上音更21番地15

■電話：01564-5-3121

■FAX：01564-5-4130

■E-mail：high-shihoro@shihoro.jp