



清和学園高等学校

マイスター・ハイスクール発表



- 結城 琴音
- 小野寺 倖輝
- 斎藤 玲



清和学園高等学校のある越生町について



越生町（おごせまち）は、人口約1万1千人で、埼玉県のほぼ中央に位置し、首都50キロメートル圏にあります。外秩父山地と関東平野の接点にあり、町のほぼ中央を越辺川（おっぺがわ）が貫流、四季折々の美しい景観が魅力です。



<越生梅林>



越生町のマスコット
「うめりん」



越生町は、**梅**と**柚子**の生産で知られており、これらを活用した梅ジュース「元気百梅」やゆずジュース「ゆず之介」など、様々な加工品が町の特産品として人気です。

清和学園とは？

清和学園高等学校には、自動車科、調理科、普通科、
3種類の科があり、
その中の自動車科・調理科は日本唯一の通信制です。



自動車科



調理科



普通科

自動車科の取り組み



LEARN with Porche



60年代の空冷ポルシェを
甦らせよ！



Learn with Porche

シンポジウムで発表

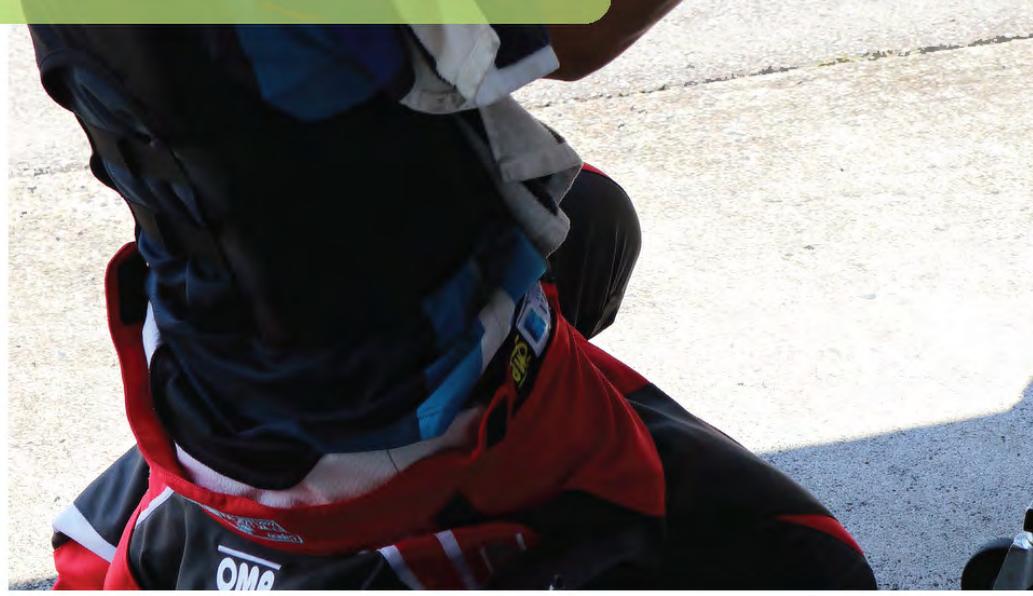




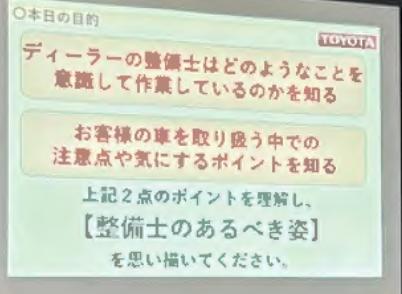
レーシングカート
レース



自分でカメラを付けるステーを作りオンボード撮影してレースを見直し



埼玉トヨタ様の 事前授業



講師



技能コンクール

第2回 技能コンクール
清和学園高等学校



調理科の取り組み

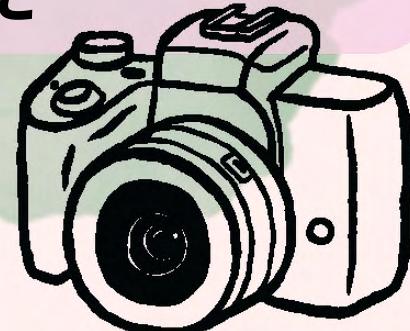




オクムサ・マルシェ 写真の撮り方！



オクムサ・マルシェさん
に来ていただき、
写真の撮り方・ポスター
の作り方などを教えてい
ただきました



チョコレート プロジェクト

越生の特産品である、梅と柚子を使ったチョコレートを7班に分かれ作成しました



山手調理製菓専門学校

テンパリング?
クーベルチュール?



レシピ考案



作成



チョコの種類や特徴、
テンパリング技術を
学びました。

周りのチョコの厚さや
中に入れるジャムの量
など少しづつ変えて作
り班内で改善点を話し
合います。



審査会



山手調理製菓専門学校監修 越生町×清和学園高等学校 チョコレート

梅肉のほど好い酸味に
梅ジャムの甘さを加わえ
風味豊かなチョコに
仕上げました。



うめりん

梅ジャムを使用したチョコ
はちみつと梅の
絶妙な甘酸っぱさが特徴です♥



赤い恋人

スイートとホワイトの
ほろ苦い甘さとブランデーと
越生の柚子ジャムの爽やかな
味わいが特徴です。



ユズ香る
大人チョコ

- 値段設定
- ポスター
- ポップ
- 箱詰め
- シール貼り





社会福祉法人かえでさん
に協力していただき、
チョコレートの仕上げ・
600箱の箱詰めを
行いました！



販売



NTT東日本



川越丸広百貨店



うめその梅の駅

実際に生徒で販売を行いました。

2月 8～11日の4日間で600箱を売
り完売させることができました！

SEIWA

～至福のひととき～
Chéri Bonheur Chocolat

越生町の特産
梅と柚子を使用

清和学園高等学校

～至福のひととき～

Chéri Bonheur
Chocolat

数量限定

3個入り ￥1200

2/8(土)・2/9(日)
3個入り ￥1200

越生町 清和学園高等学校

Seiwa

期間限定！
2/10(土)
～
2/11(火・祝)

至福のひととき
Chéri Bonheur Chocolat

3個入り ￥1200

越生町 清和学園高等学校

清和学園高等学校

おすすめ!!
¥1,200

越生町 柚子ジャム

190g

柚子香る
大人チョコ

甘さ控えめ、爽やかな
「柚子本来の香り」の
手作り本格派ジャム。
はちみつ入りの優しい
味わい。

越生町 梅ジャム

200g

赤い恋人

うめりん

新鮮な青梅にハチミツを加えて作った手作り本格派ジャム。



こどもフェスティバル・産業祭



こどもフェスティバル・産業祭は、
地域の活性化と子供たちの健全な育成が目的とされています。
その際清和学園では、
ゆずの三角チョコパイ・ミートパスタなどを販売しています！

第一弾 さんちよう食堂

タコライス

TAKORAISSU

協力してくださった、
みなさんの還元として
タコライスを作りました

TAKORAISSU



販売までの流れ





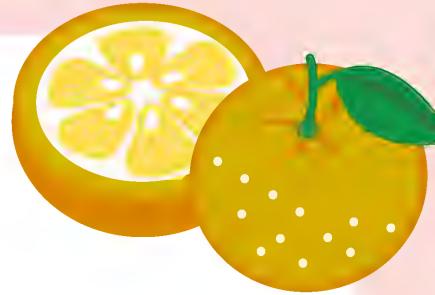
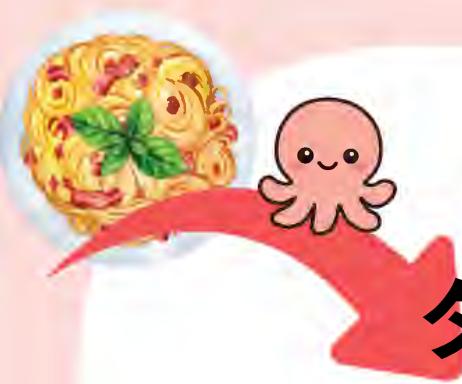
大量調理をして、初めて
お客様に提供すること
を経験したり、レシピ、
原価計算、ポスター作成
や売り込みの難しさを
学びました。



第二弾 さんちよう食堂

パスタ

タコライスでの経験を活かし、
3班に分かれて梅と柚子を使っ
たパスタを作成しました。以前
とは違い、班内でレシピ考案か
ら販売までを行うので、連携が
うまく取れずとても大変でし
た。

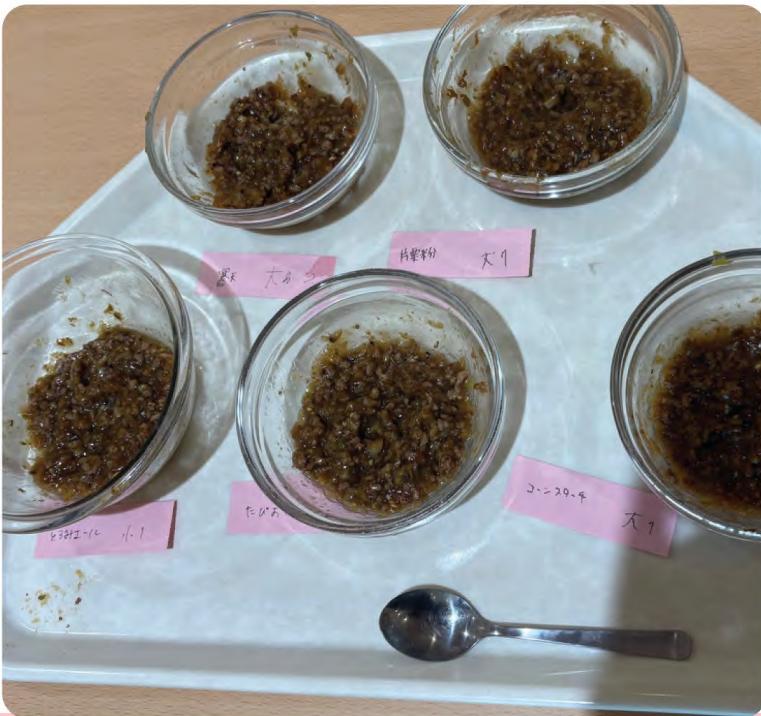




梅・柚子万能だれ



本格的な商品開発にむけて、
レシピ考案と試作を行いました。



文化祭



卒業作品展

梅サミット



これから入学する新入生に特産品に
興味をもってほしい！

入学式に柚子入り三角
チョコパイを配布！！

子供フェスティバル
や産業祭でも



**マイスター・ハイスクール
を通して**

Thanks For
Listening