

浜松ジュニアビレッジ×春華堂 商品企画部は浜松の小中学生！？

なめらか紅はるかの琥珀カタラーナ

2021年3月21日（日）より発売！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、グローバルデザインスクール株式会社（本社：静岡県牧之原市、代表取締役：大竹千広）が運営する、子どもたちが「農」を通してビジネスを学ぶジュニアビレッジと「なめらか紅はるかの琥珀カタラーナ」を共同開発し、3月21日（日）より春華堂直営店舗にて販売開始いたします。

■浜松ジュニアビレッジとは

「アグリーツ®」を実践する場として2016年にジュニアビレッジをスタート。小学5年生から中学2年生までの子どもたちが地域をつなぎ、リアルな地域課題につながるビジネス体験をやり抜くことで、子どもたちの自立を促し世の中を生き抜くための力を育てるプログラムです。一年を通して、農業、商品企画、販売、報告会を実践します。菊川、横須賀と浜松の3拠点で活動のなか、浜松は2019年より開始し、今年度は2年目の取組として、春華堂と共同で商品を開発いたしました。



■参加のきっかけ

2014年より浜北スイーツコミュニティnicoe（浜松市浜北区）では、子どもたちの「食育と職育」をテーマにお菓子を通じて学びの体験を提供してまいりました。今回、「農」を通して地元浜松の子どもたちの学びを育てるジュニアビレッジ様の取組に共感し、共に商品づくりを実施するに至りました。

■琥珀カタラーナの開発

浜松ジュニアビレッジの子どもたちが京丸園株式会社（浜松市南区）と共同で育てた浜松産紅はるかを2020年10月に約570kgを収穫しました。その紅はるかを使用した和洋様々なスイーツを6種試作し、企画会議の結果、なめらかなスペイン風プリンのカタラーナに決定いたしました。また、カタラーナは冷凍商品のため賞味期限も長く、昨今話題の食品ロスを抑えられるスイーツです。

レシピ開発は春華堂が運営するnicoe(ニコエ)のザ・コートヤードキッチン料理長の小林が担当。浜松ジュニアビレッジの部員の子もたちと打ち合わせを重ね、味や食感、ターゲット層を踏まえた商品設計などを選定いたしました。パッケージは、子どもたちのデッサンから生まれ、実際に絵からモノにするものづくりの工程も実体験いただいた結果、子どもたちの思いがたっぷり詰まった琥珀カタラーナが完成いたしました。

○味の確認・カップ選定の様子



部員のパッケージデッサン



完成商品



なめらか紅はるかの 琥珀カタラーナ

冷凍



浜松産紅はるかをたっぷり使用した生地に醤油が香るキャラメルソースをかけ合わせたスペイン風プリンのカタラーナ。キャラメリゼしたアーモンドのクラックランがのった食感も楽しいスイーツです。

4個入り箱のパッケージには子どもたちの商品開発の様子をイラストで表現しております。



解凍時間で食感が変わる！
冷蔵解凍で・・・



4個入 箱
1,512円 (税込)

120分
ひんやりアイス食感

180分
なめらかプリン食感

《琥珀カタラーナ 販売店舗》

春華堂直営店舗



＜春華堂本店＞
〒430-0933
静岡県浜松市中区鍛冶町321-10
TEL: 053-453-7100
営業時間 10:00～18:00



＜佐藤店＞
〒430-0807
静岡県浜松市中区佐藤2丁目35-23
TEL: 053-411-1155
営業時間 10:00～18:00



＜POP UP STORE KANDA＞
〒432-8047
静岡県浜松市中区神田町553
TEL: 053-441-3340
営業時間 10:00～18:00



＜nicoe店＞
〒434-0046
静岡県浜松市浜北区染地台6丁目7-11
TEL: 053-587-7878
営業時間 10:00～18:00



＜佐鳴湖パークタウン店＞
〒432-8002
静岡県浜松市中区富塚町1928-8
TEL: 053-471-6100
営業時間 10:00～18:00

浜松ジュニアビレッジ 催事出店

3月21日 (日) イオンモール浜松市野店 午前10:00～
3月28日 (日) 松坂屋静岡店 午前11:00～
4月4日 (日) イオンモール浜松志都呂店 午前10:00～

ジュニアビレッジ HP: <https://jvglocal.com/>



＜有限会社春華堂 広報担当＞

有限会社春華堂 経営管理室 (月～金 9:00～17:00)
【担当】石川 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp