

黒潮町のお土産を考えてください

黒潮印商品開発

## もらった事のあるお土産

もみじ饅頭

キーホルダー

八つ橋

クッキー

ボールペン

きびだんご

かに

生キャラメル

ガラスの置物

せんべい

ロールケーキ

桃

肉

## 黒潮町といえば

カツオ

塩

しめじ

らっきょう

黒糖

タバコの葉

Tシャツアート

カツオのたたき

吹きガラス体験

シーカヤック

ホエールウォッチング

サーフィン

入野の浜

グアバ

# 山中さんのお話

まずは目標を立てる!

「これが黒潮町」といえるお土産を考える

「自分が買ってうれしいか、他人がほしいもの」  
を考える、形にする

誰のために売るのがかをイメージする

なによりも、

まずくてもおもしろいものをつ  
くってくれ

# 山中さんのお話

ビオス大方のおみやげ



小夏シャーベット



豚包(トンパオ)



たこくらげ

超えろ! このおみやげを!!!

# カツオ

# サンドウィッチ 駅弁に決定



- 1 とりあえず普通のサンドウィッチを作成
- 2 カツオをはさむ
- 3 駅弁の容器をデザイン

# 完成

# 普通のサンドウィッチ作成開始



# 調理の様子



(普通)のサンドウィッチができました





# カツオの調理

カツオのハンバーグを作って、

パンにはさむ

# カツオハンバーグ



## 作り方

### << 材料4人分 >>

カツオの刺身(スーパーで売っている1パック)

絹ごし豆腐 約半丁

ネギ 1本

しょうが 1/2片

しその葉 15~16枚

味噌 大さじ2~3

しょう油 大さじ1

ごま油 小さじ1

### << つけだれ >>

しょう油 大さじ2

お酢 大さじ1

ごま油 少々

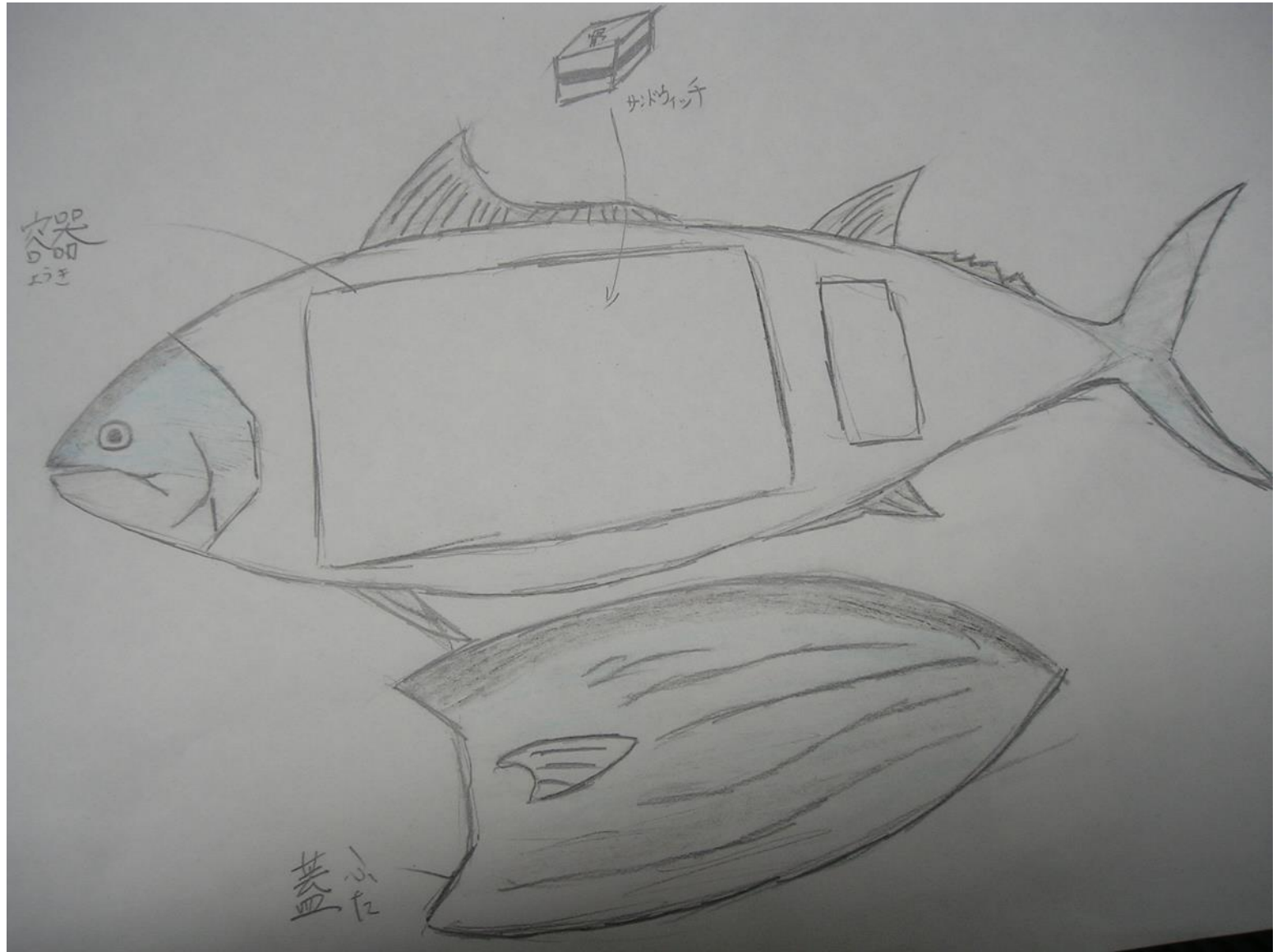
01. 豆腐の水をきる。
02. ねぎをみじん切りにする。
03. しょうがをすりおろす。
04. カツオを包丁でミンチ状にする。
05. 1~4をボールに入れて合わせる。
06. ボールに味噌としょう油を入れて味を調える。生地は粘りが出るまでよく混ぜる。
07. しその葉にのせて形を整える。
08. フライパンに油を入れ熱し、ハンバーグをしその葉を上にして焼く。
09. 1分半~2分ぐらい蓋をして蒸し焼きにする。
10. 焼き色がついたら軽くしその葉の面も焼いて出来上がり。

つけだれにつけて食べましょう。

# カツオハンバーグの調理の様子



# 容器の絵



ミッションが終わって...