

新商品の開発

大阪府立園芸高等学校 バイオサイエンス科 食品製造部
東奨・尾崎大地・小林美有・村上美咲

1. 目的

大阪で卵が生産されていることを知り、その魅力を知ってもらおうと共に、その卵を使った製品の販売を通して、地域の活性化に貢献したいと思いました。

そこで、大阪の養鶏場で収穫された7種類の卵(図1)を使用し、プリンを製造することにしました。できあがったプリンを試食した結果、見た目、味、食感、風味がよく感じられた富田林産の「美人たまご」を使用することにしました。



図1. 購入した大阪産の卵

2. 谷川養鶏場と美人たまご

谷川養鶏場は、養鶏場の中でも珍しく、一つ一つ手作業で収穫されています。そして、餌として麦花石やマリーゴールド、海藻が与えられていることで、臭みもなく、色鮮やかでコクのある、私たちの目指すプリンに適した卵になっていることを知りました。



図2. 谷川養鶏場で飼育されている鶏

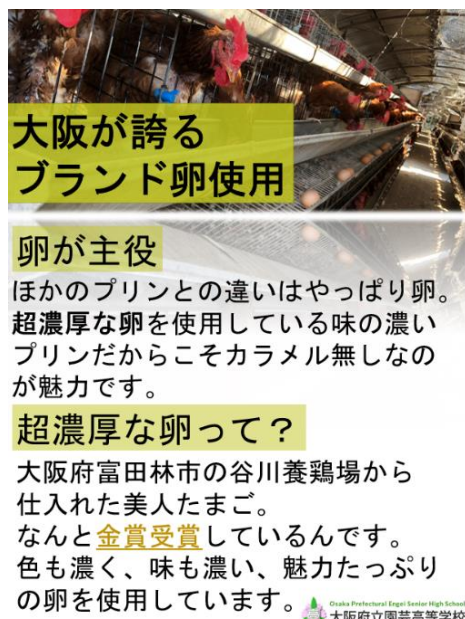


図3. 販売の際に渡したポップ

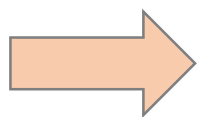
3. 製造

表1 レシピ本の分量

材料	分量
全卵	50g
卵黄	40g
グラニュー糖	40g
牛乳	240ml
バニラオイル	2滴

表2 最終的な分量

材料	分量
全卵	35g
卵黄	55g
グラニュー糖	30g
牛乳	225ml
バニラオイル	3滴



美人たまごを使用することに決定し、表1の材料で試作したところ、プディングが少し柔らかく水分が多いと感じました。そこで、加熱時間を増やし、牛乳を減らしました。また、卵感が足りないと感じたので、砂糖の量を減らしました。最終的に、販売することにした材料と分量を表2に示します。

一方、当初プリンに合わせるためにカラメルも作っていたのですが、プリンにマッチするものが完成することができなかつたので、カラメルをなくしたところ、卵を感じられ、くどくないプリンを製造することができました(図5)



図4. カラメルがあるプリン



図5. カラメルがないプリン

4. 販売

1回目の販売は箕面キューズモールで開催された園芸フェスタで170個、2回目は学習成果発表会で100個、3回目は石橋阪大駅付近で80個販売し、合計で350個のプリンを販売することができました。

どの日も好評ですぐに完売しました!



図6. パッケージ



図7. 販売の様子



図8. 販売の様子

5. まとめ

大阪産の卵の魅力を知っていただくために、卵の魅力を書いた紙(図3)を、販売時に一緒に渡しました。また、地域との連携をとり、活性化に貢献したいと考え、箕面キューズモールで開催された『園芸フェスタ』に出店し、石橋阪大前駅付近でも販売を実施しました。

そして、アンケートの結果(図9)から、卵の味が主役でどんな世代にも好まれる目標とするプリンができたと感じました。

今回のプリンを食べてみて

卵感は感じられたか

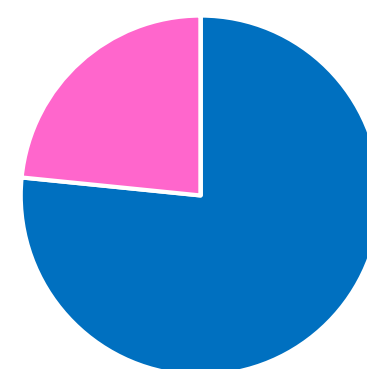
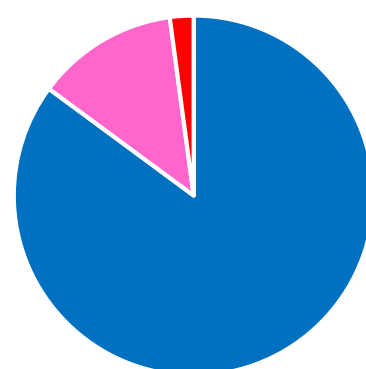


図9 アンケート結果