

【興讓館ファクトリー】葡萄ジャムの販売！

興讓館高等学校は来年で創立 170 周年を迎えます。
その一環として、【興讓館ファクトリー】を立ち上げ、地元井原の魅力を伝えられる商品の開発を進めています。

第1弾として、ベリーA を使用した『葡萄ジャム』を作製しました。

販売は数量限定ですが、井原駅で行っていただいています。

このジャム製作の様子が 11/10 の中国新聞と 11/16 の山陽新聞に掲載されました。

ぜひ、手に取って頂ければと思います！！

ブドウジャムできたよ
興讓館高 井原駅で販売中



興讓館高（井原市西江原町）の生徒有志が、同市特産のブドウでジャムを作り、井原線井原駅構内の観光案内所で販売している。生徒たちは「果肉の食感を味わって」とPRしている。

作ったのは昨年度発足した商品開発同好会に所属する2年生5人。初めて取り組む企画商品として、特産品として認知度の高いブドウの加工品を選び、校内の設備で手軽に作れるジャムを採用した。

6月から代用品のイチジクなどで試作を重ねた後、濃厚な味に仕上がるベリーAを原料に選び、市内で調達。調理実習室で砂糖の量を加減するなどして約2・5キを仕上げた。

同好会員の中塚咲良さん(17)は「ちょうど良い甘さに仕上がった」と話していた。100g入り300円。

問い合わせは同高(0866-820124)。(岸本渉)