

# 東海商高生が創作パン

## 名古屋で販売 名産のトマト使用

共同開発したパンを販売する東海商業高校の生徒＝名古屋市熱田区で



力を得て作った。

三年の生徒七人は六月以降、同社の担当者とのパンのコンセプトから練り上げてきた。

「地産地消」をテーマに据え、生地にトマトを交えてチーズとラー油入りのマヨネーズを入れた。材料などの原価と利益も計算し、値段やパンのサイズを試行錯誤した。

沢田一輝君(こも)＝東海市名和町＝は「企画から販売まで携わる」とができるのは貴重な経験。夏らしい野菜を使い、ピリ辛味に仕上げたので完売できると思う」と自信を見せていた。

「とまていーぬ」は直径十五センチと大きめで、一個三百八十円。

期間中、正午から一日七十一百個の限定販売。(鈴木龍司)

商売の仕組みを学ぶ

「Let's show

buy (レッツ商

売)」と題した同校の

課題授業で、西尾信用

金庫(西尾市)が主催

する高校生向けの起業

家コンクールの一環と

して取り組み。マジカ

ルチョコリングで知ら

れるパン製造販売会社

「クラブアンティーク

(名古屋市)の協

東海市の東海商業高

の生徒が、地元名産を

使ったオリジナルのパン

「とまていーぬ」を開

発した。「夏らしい

トマトを使い、ピリ辛

味に仕上げた」という

自信作。名古屋市熱田

区のイオンモール熱田

店の「ハートブレッド

アンティーク・イオン

熱田店」で四日まで限

定販売している。