

新3年 食品・調理コースのみなさんへ

進級おめでとうございます。
休校を活用して、3年総合実習として

メニュー開発の課題を出します。

用紙を印刷ができない場合はレポート用紙など何でもよいので各自で用紙を用意して作成してください。何か質問があれば、遠慮なく学校に連絡してください。たくさんアイデアを待っています！

提出：登校日

羽生実業高校&スーパーケンゾー **新商品のメニュー開発**

羽実井の開発

羽生市をPRできる今までにない新しい商品を考えよう！（夏に販売予定）

- ① 全国の丼ものにどんなものがあるか調べる。
（参考：「全国丼連盟」<http://don.or.jp/>）
- ② ターゲットを決めて、商品を考える。
（低コストで手間の少ない商品を考えよう）

例) 30代男性向け

↓
ボリュームたっぷりの肉等が入った丼ものが好まれそう！

夏のスタミナ丼



平成29年販売商品

① 全国の丼ものにどんなものがあるか調べる。(参考:「全国丼連盟」HP)

丼名	
商品のセールスポイント	
イメージ図	何の具がのっているかも記入する

丼名	
商品のセールスポイント	
イメージ図	何の具がのっているかも記入する

②ターゲットを決めて、商品を考える。

丼名	
ターゲット	
商品のセールスポイント	
イメージ図	何の具がのっているかも記入する

丼名	
ターゲット	
商品のセールスポイント	
イメージ図	何の具がのっているかも記入する