



海洋高校 × 鈴木将シェフ /

3日間限定 高校生 Niigata キッチン LAB 開催!

3月28～30日の3日間、km-0 niigata labにて海洋高校生徒がレストランを開催しました。生徒が製造・販売している魚器をつかったメニューの提供、ライブキッチンの開催、海洋高校が商品開発した魚器の販売など盛りだくさん。準備期間から、高校生が主体となり、シェフやkm-0 niigata labスタッフ、mirai worksがサポートしながら取り組む初めての企画でした。



・カフェメニューの提供



カフェメニューは「タイ風酢とほろ玉焼きライス」「最後の一滴シーフードチキンカレー」「NYチキンオーバーライス」「羊蹄餅の旨味ラーメン」の4種。提供目標は1日50食、結果は3日間で181食を提供することが出来ました!



「魚器の雰囲気を見て考えて対応し、お客様と深い関わりができました!



・ライブキッチンの開催



3/29夜は、「摩訶不思議な味変スペシャルコース」6品を、鈴木シェフと高校生が調理・提供。海洋高校生は、魚器づくりの秘話や学校生活を紹介します。参加者からも質問を受けるなど双方向型で進めました。楽しく、魚器の魅力を知り、味わって頂くことができました。

・魚器の販売



魚器は、鮭が原料の「最後の一滴」の他、えび、ブリ、にぎす、あんこう醤油と全5種。製造にも携わり、魚器のレシピ開発までしている高校生の販売力はまさにプロ! 海外のお客様にも英語で対応できます。魚器の販売目標は、1日60本でしたが、3日間で販売した魚器の合計はなんと262本でした。

開催までの道のり

2/3 キックオフミーティング



「魚器を食前に置いてもらいたい」「若い世代や料理をする女性により知ってもらいたい」と、2,30代の女性をターゲットに斬りました。テーマは「魔法の味変レストラン」に決定!

2/10 メニュー検討



鈴木将さんが経営するSUZUKI365(長岡市)にて、メニューの検討会議。試食をし、魚器との相性を確かめながら意見交換。味の特長を確認し、お客様に説明できるよう準備します。

3/3,15 広報



新潟市内の高校生や大学生が、新潟駅でチラシ配り。「糸魚川の海洋高校って知ってますか?」「魚器って普段使っていますか?」一人一人声をかけ、来店を呼びかけました。HPも高校生が1からつくりました。

3/28-30 当日

※こちらのQRコードより当日のより詳しい情報が掲載できます。

