

多賀城観光令和プロジェクトPart II

—仙台育英高校生が考える多賀城創建

—1300年のお土産品—



せんだいまなびや

梅津圭介

佐藤 碧



多賀城創建記念

TAGAJO 1300th Anniversary
724 - 2024

つなぐ、つなげる。1300年。
2024年（令和6年）

多賀城市（賀（よろこ）び多き城）は、神亀元年、西暦724年に創設し、2024年（令和6年）に創建1300年という記念すべき年を迎えます。

ビジネスアイデア プラン

お土産

多賀城創建1300年をお祝いするお土産品を
開発するビジネスアイデアプランを考えます。

む つ ごとく ふ た が じょう
陸奥国府 多賀城



多賀城跡出土 軒丸瓦
（多賀城跡出土）



多賀城跡出土 軒丸瓦
（多賀城跡出土）

多賀城跡から出土された「瓦」(かわら)に着目しました。

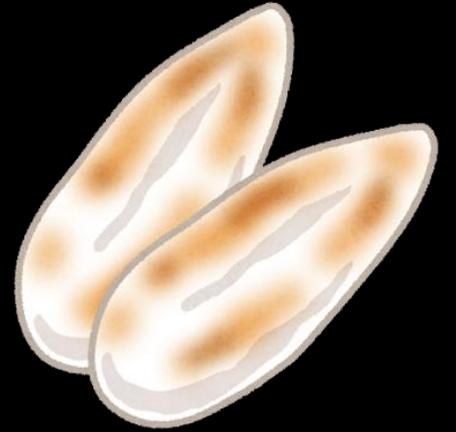


多賀城Ⅰ期 軒瓦
(重井蓮華文軒丸瓦・重弧文軒平瓦)
多賀城Ⅰ期：724～762年 多賀城跡出土

お土産

瓦（かわら）の形をお土産品と
考えて

・ 瓦蒲鉾



・ 瓦せんべい
(米粉)



(松かま) 企業訪問



ビジネスアイデアに対して、松かま様
から商品へのアドバイスを頂きました



た が じょう あと しゅつ と の き まる がわら
多賀城跡出土 軒丸瓦
(細井運華文軒丸瓦)
■宮城県多賀城跡調査研究所 蔵 (多賀城Ⅲ期：780~869年) 多賀城跡出土

製造工程

形

色

条件を満たせば
瓦(かわら)の形を蒲
鉾にするアイデアは
多賀城創建1300
年のお土産品として
とても良い考え

商品化

の可能性が
あると・・・



た が じょう あと しゅつ ど のき まる がわら
多賀城跡出土 軒丸瓦
(重弁蓮華文軒丸瓦)
■宮城県多賀城跡調査研究所 蔵 (多賀城Ⅲ期：780~869年) 多賀城跡出土

色

かまぼこ白の
イメージから

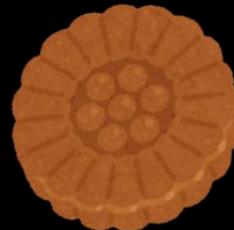


野菜ペーストで
着色(無添加)し
て

+



蒲鉾の魚ペースト
を加えると



お土産品は健康食
品になる可能性も

瓦せんべいは



かすが かま あと ぐん しゅつ と のき まる がひら
春日窯跡群出土 軒丸瓦
（重弁蓮華文軒丸瓦）
■利府町教育委員会蔵 (多賀城Ⅲ期：780～869年) 大貝窯跡出土



史都、多賀城 多賀城市観光協会HPより

梅月堂菓子本舗で、現在販売
されています。そこで、



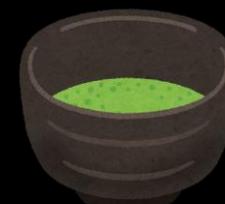
瓦せんべい（米粉）
を試作しました

せんべいの種類は、



醤油(定番な味)

外国人も好きな味

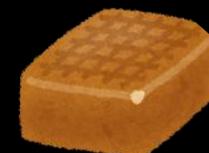


抹茶

Z世代が好みそうな味

塩バター

キャラメル



市販されている米粉を利用して、

瓦せんべい（米粉） クッキング



材料 (小さなせんべい10枚位)

米粉 50g

湯 50cc

油 適量

醤油 適量

抹茶 10g

塩バターキャラメル 10g

作り方

1 米粉50gをボウルに入れる。(味変+10g)

2 沸かした湯50ccを加えて一塊(いっかい)にする。【熱いので注意!】

瓦せんべい（米粉） クッキング



作り方

3 せんべいの種を型に入れ瓦の形に成形します。

4 油を薄く塗ったフライパンで両面乾くまで（パリっとするまで）弱火で焼けます。〔焼けるまで時間が少しかかります〕フライパンでせんべいがカラッと乾いた音がするまで焼いたら完成です。

Cookpad HP引用

完成試食タイム



瓦せんべい（米粉） 試食の感想 まとめ



醤油せんべい

米粉なので、もちもち感があり、安倍川餅に近く、海苔があると最高！！



抹茶味

噛みしめると、抹茶が濃厚で、外国人に人気ができる味です。（瓦の形がでています。）



塩バターキャラメル味

甘い香りに、Z世代が欲しがる味です。（瓦の形がでています。）



次は、多賀城古代米
「しろのむらさき」の米粉で、
チャレンジを！



ビジネスアイデアの展望

※新商品開発を通して、
多賀城創建1300年記念事業に参加したいと考えます。

さらに、SDGsとも関連
づけて、多賀城観光令和
プロジェクトも進めたい。

多賀城市 深谷 晃祐市長
様から



多賀城創建記念

TAGAJI 1300th Anniversary
724 - 2024

12 つくる責任
つかう責任



11 住み続けられる
まちづくりを



多賀城観光令和プロジェクトPartⅡ

—仙台育英高校生が考える多賀城創建1300年のお土産品—



ご清聴ありがとうございました
仙台育英学園高等学校せんだいまなびや